

Clafoutis de carottes, curry et lait de coco

Pour 4 personnes

- 350g de carottes
- 50g de farine
- 2 oeufs
- 20cl de lait de coco
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 caf d'huile d'olive
- Curry en poudre

Allumer le four à 200°c

Couper les carottes en rondelles et émincer l'ail et l'oignon.

Revenir quelques minutes les légumes ci-dessus dans une poêle huilée.

Saupoudrer de curry en poudre, mélanger et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes .

Dans un saladier, battre les œufs avec la farine et le lait.

Incorporer les légumes et rectifier l'assaisonnement.

Verser la préparation dans le moule puis enfourner pour 30 min.