



Entremets au flan et aux carottes

Ingrédients :

1ère couche :

- 350g de biscuits (style petits beurre, maria, speculoos...) **speculoos**
- 2 pots de danette chocolat ou autre (j'ai utilisé 1 pot et demi) **un pot et demi**

2ème couche :

- 1/2 litre de lait
- 300g de carottes cuites à l'eau (5 environ)
- 3 à 4 cuil. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 cuil. à soupe de maïzena (2 suffisent) **J'ai mis un peu plus de deux mais finalement 2 suffisent largement**
- 1 sachet de flan vanille ou caramel (préparation pour 1/2 litre de lait)
- arôme pêche ou autre (facultatif) **vanille**

3ème couche :

- 1/2 litre de lait
- 4 cuil. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 cuil. à soupe de maïzena (2 suffisent) **J'ai mis un peu plus de deux mais finalement 2 suffisent largement**
- 1 sachet de flan vanille

Décor : - chocolat en poudre ou cacao

1ère couche

Mixer les biscuits dans un robot pour les rendre en poudre.

Dans une jatte, verser les biscuits en poudre et ajouter 1 pot de danette bien mélanger, ajouter encore de la danette si la préparation n'est pas assez humide, il faut obtenir une préparation qui se tient entre ses mains.

Verser la préparation dans un plat cerclé d'un cadre pâtissier, ou dans un moule à charnière. Bien tasser l'ensemble au fond du plat, utiliser le dos d'une cuillère. **Cercle 22 cm Demarle**

Mettre le plat au réfrigérateur afin que la préparation prenne.

2ème couche

Dans le blender, disposer les carottes cuites à l'eau, le lait, la maïzena, le sucre, le sel et le sachet de flan. Mixer pour rendre la préparation bien lisse et homogène.

Verser cette préparation dans une casserole et poser sur le feu doux. Mélanger continuellement jusqu'à épaississement.

Ajouter alors l'arôme pêche qui se marie très bien avec la carotte, mélanger.

Laisser tiédir la préparation en mélangeant régulièrement.

Prendre le plat du réfrigérateur et verser dessus la préparation à la carotte.

Remettre au frais.

3ème couche

Verser le sucre dans la casserole avec le lait, la maïzena, le sel et le flan en poudre. Mélanger puis mettre sur le feu doux et laisser cuire tout en mélangeant jusqu'à épaississement.

Continuer de mélanger pour faire tiédir la préparation.

Prendre le plat du réfrigérateur et verser dessus la préparation.

Remettre au frais jusqu'à que l'ensemble soit bien pris (1h minimum).

Retirer délicatement le cercle du plat et avec un pochoir faire un décor avec du chocolat en poudre ou du cacao.