

# FLAN CAROTTES, CUMIN ET COMTÉ



**PRIX RIKIKI!**

**VEGETARIEN**

# TADAAM!

## INGRÉDIENTS pour 1kg de TADAAM!

- ✗ 1 kg TADAAM! Cake salé
- ✗ 1,7 kg Oeufs
- ✗ 6,7 kg Crème
- ✗ 2,5 kg Comté
- ✗ 11,5 kg Carottes
- ✗ 0,06 kg Cumin moulu



## RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Eplucher et râper les carottes. Râper le comté ou le couper en dés (au choix).
- ✗ Au batteur avec le fouet, mélanger les œufs, la crème et TADAAM! ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✗ Ajouter le comté, les carottes râpées, le cumin et une pincée de sel.
- ✗ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 4 cm d'épaisseur.
- ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
  - Format cake ou bac gastro GN 1/1 : 30 min
  - Format individuels : 25 min

## RENDEMENTS / sac de 1 kg de TADAAM!

- ✗ 1kg de TADAAM = 23kg de produit fini
- ✗ 595 portions de 40g
- ✗ 395 portions de 60g
- ✗ 295 portions de 80g

### POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

**Conservation** : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

**Refroidissement** : à l'air libre 1H (Préferer à la cellule de refroidissement)

Pas de panique, le flan ne gonfle pas beaucoup.

Vous pouvez remplacer le cumin par de la noix de muscade.

Pour + de gourmandise, vous pouvez ajouter des oignons.



[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !