

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7).

Peler le gingembre et le hacher finement. Laver et gratter les carottes, puis les couper en julienne.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le curcuma et le gingembre haché, puis les carottes. Faire revenir doucement 3 à 4 minutes.

Couvrir juste d'eau et laisser cuire 15 minutes (jusqu'à ce que les carottes soient tendres).

Egoutter les carottes (et garder le jus de cuisson pour un fond de soupe par exemple).

Dans un saladier, casser l'œuf, mélanger avec la Maïzena. Ajouter la crème liquide en remuant puis le lait. Saler et poivrer légèrement.

Incorporer les carottes et la coriandre ciselée.

Verser dans un petit moule et enfourner 20 à 30 minutes.