

## Bouchées saveur carotte

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g de carottes</li><li>• 1 échalote &amp; du thym</li><li>• 6 pommes de terre, de taille moyenne</li><li>• 1 œuf</li><li>• Farine</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumin en poudre</li><li>• Piment d'Espelette</li><li>• Sel et poivre</li><li>• Comté râpé (ou autre fromage râpé de votre choix)</li><li>• Ciboulette &amp; de la coriandre</li></ul> |
|--|---|

Faire bouillir dans de l'eau salée des rondelles de carottes. Les écraser ensuite, sans en faire une purée fine, en laissant quelques morceaux. Dans une sauteuse, faire roussir l'échalote puis ajouter du thym et, quelques minutes après, les carottes. Réserver. Peler puis râper les pommes de terre (pas finement, les lamelles doivent être plus grosses que pour une salade de carottes râpées par exemple...). Mélanger deux minutes les pommes de terre râpées aux carottes, à feu moyen. Laisser tiédir la préparation. Ajouter ensuite un œuf, deux cuillères à soupe de farine et bien mélanger. Assaisonner : sel, poivre, cumin & piment d'Espelette. Finir par le comté râpé et les herbes fraîches. Verser de la farine dans un récipient. Avec vos mains, former des petites boules avec la préparation, puis les rouler dans la farine. Les faire frire dans une sauteuse.



## Gâteau aux carottes et aux noisettes

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 250g de carottes</li><li>• 125g de noisettes en poudre</li><li>• 100g de beurre + 30g pour le moule</li><li>• 2 œufs</li><li>• 100g de sucre mascobado + 40g pour le moule</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g de farine</li><li>• 1 sachet de levure chimique</li><li>• ½ c. à c. de cannelle en poudre</li><li>• Sel</li><li>• Sucre glace à saupoudrer</li></ul> |
|--|--|

1. Préchauffer le four à 210°.
2. Laver, sécher, peler puis râper finement les carottes.
3. Faire griller la moitié des noisettes en poudre, à sec, dans une poêle.
4. Faire fondre doucement le beurre dans une petite casserole.
5. Fouetter les œufs en omelette et mélanger avec les carottes râpées et les deux poudres de noisettes (grillées et non grillées).
6. Ajouter le beurre fondu, le mascobado, la farine, la levure tamisée, la cannelle et une pincée de sel.
7. Beurrer puis saupoudrer de sucre un moule à manqué et le garnir de pâte.
8. Enfourner et laisser cuire 40 minutes.
9. Lorsque le gâteau est cuit, patienter 5 minutes avant de démouler.
10. Servir le « carottes cake » saupoudré de sucre glace.
11. Ce gâteau sera encore meilleur le lendemain car les carottes l'auront davantage humidifié



# Nos Racines

