



Pain de carottes fromager



Ce pain de carottes est un grand classique, qui plaît en général à tout le monde. On peut le servir en apéritif comme en plat principal en y ajoutant des dés de jambon. Il se tient très bien grâce à l'ajout de farine et de pommes de terre et se découpe facilement en tranches.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de carottes
- 250 g de pommes de terre
- 100 g d'emmenthal
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

Éplucher les carottes et les pommes de terre, les couper en petits morceaux .

Porter à ébullition une casserole d'eau salée, plonger les carottes dedans lorsque l'eau frémit. Au bout de 10 min, ajouter les pommes de terre. Laisser cuire entre 10 et 20 min, jusqu'à ce que les deux légumes soient fondants.

Mettre le four à préchauffer th. 5 (150°C).

Égoutter les légumes, les mouliner pour les réduire en purée.

Battre les œufs entiers en omelette. Verser les œufs dans la purée, ajouter la farine, les épices et le fromage râpé. Mélanger le tout.

Verser la purée dans des mini-moules à cake (ou dans un grand moule).
Enfourner et laisser cuire durant 30 à 45 min selon la taille du moule, jusqu'à ce que le flan soit pris.

Laisser tiédir une dizaine de minutes et démouler. Servir chaud.

Le 09 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/09/19787461.html>