

Petits pains à la carotte & à la coriandre



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 minutes

✓ **Cuisson :** 20 à 30 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 200 g de carottes râpées
- 1 échalote
- quelques brins de coriandre fraîche
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 60 g d'emmental râpé
- 2 pincées de cumin
- sel et poivre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les carottes et l'échalote et coupez-les en petits morceaux dans le bol du mixeur. Ajoutez la coriandre et mixez le tout.

Fouettez les œufs avec la crème liquide. Ajoutez l'emmental, le cumin, les carottes, l'échalote et la coriandre. Salez et poivrez.

Versez l'appareil dans 4 moules en silicone ou 4 ramequins beurrés et farinés. Enfournez pour 20 à 30 min. Servez en entrée accompagné d'une salade.

www.audalacuisine.com