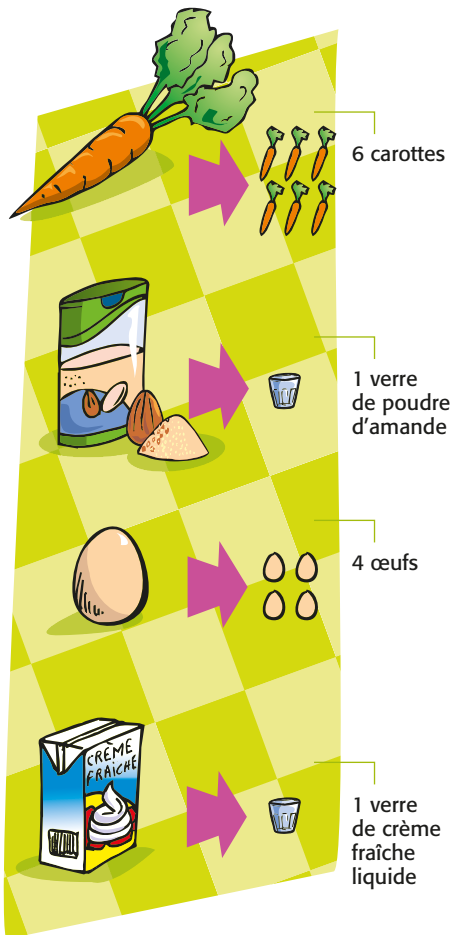


Pain de carottes aux amandes



Ingédients





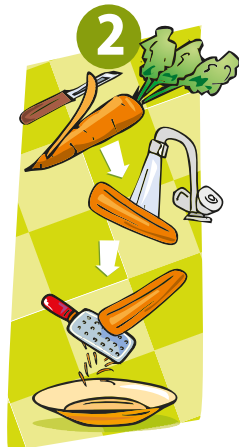
Préparation

1



Mettre le four à chauffer à 200 °C (th 7).

2



Peler, laver et râper les carottes.

3



Dans un saladier, verser les carottes, la poudre d'amande, le sel, le poivre.

4



Hacher finement les échalotes, les verser dans le saladier. Verser le persil. Mélanger.

5



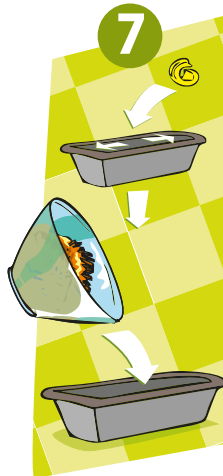
Dans un bol, battre avec une fourchette les œufs. Rajouter la crème fraîche. Mélanger.

6



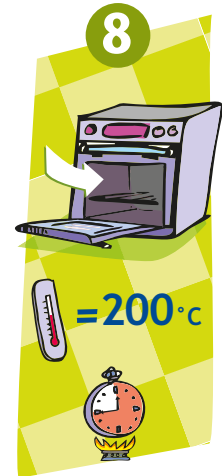
Verser les œufs dans le saladier. Mélanger.

7



Beurrer un moule à cake. Verser la préparation.

8



Faire cuire au four 45 minutes à 200 °C (th 7).

Le petit mot de l'atelier : Vous pouvez le manger en apéritif, en entrée froide avec une mayonnaise ou tiède avec une viande.