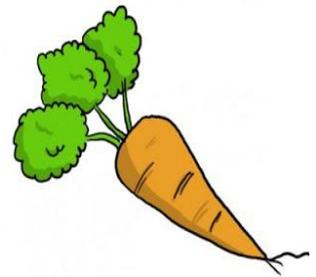


# PAIN de CAROTTES



Pour 6 à 8 personnes

400 g de carottes râpées

2 gros oignons hachés

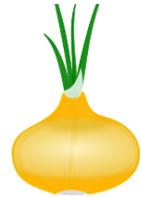
70g de poudre d'amandes (ou noix hachées)

4 œufs entiers

4 cuill à soupe de crème fraîche

1 à 2 cuill à soupe de persil haché

Sel et Poivre – Epices (facultatif - ex : coriandre, aneth...)



- Mélanger le tout
- Saler et poivrer. Bien mélanger
- Verser dans un moule à cake beurré.
- Cuire 1H au bain-marie à 180°. Vérifier la cuisson au couteau, que le cœur soit cuit

Servir avec une sauce crème-échalotes, ou ½ mayonnaise / ½ crème-échalotes, ou autre et une petite salade