

GATEAU AUX CAROTTES

(excellent accompagnement pour l'apéritif)

3 oeufs

1 verre de flocons de pois chiche

1 verre de lait

Mélanger le tout puis y ajouter ½ cuillère à café de cumin

750 gr de carottes râpées

les faire fondre avec un peu d'huile d'olive et du curcuma

(1 cuillère à café)

les faire se réduire de moitié

Mélanger l'ensemble et le couler dans un moule à cake

Cuire pendant ¾ d'heure à 200° puis réduire à 180°

recette de Claude – AN de DOLE