

Gâteau de carottes au cerfeuil

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de carottes

35 g de beurre

3 morceaux de sucre

1 échalote hachée

2 œufs entiers

20 g de gruyère râpé

un quart de litre de fond de volaille ou bouillon de volaille en tablette

100 g de champignons de Paris

20 g de cerfeuil haché gros, gros sel, poivre



Eplucher les carottes puis les couper en rondelles ½ cm d'épaisseur. Les faire revenir dans 25 g de beurre, les laisser colorer légèrement. Ajouter le sucre et le bouillon de volaille. Saler, poivrer. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du bouillon.

*Préchauffez le four à 210° et glissez-y un bain-marie
Détaillez les champignons en petits dés. Faites-les sauter avec une demi-cuillère à café d'huile d'olive. Ajoutez l'échalote hachée.*

*Retirez les carottes de la casserole et hachez les.
Dans un saladier, battez les œufs. Ajoutez le hachis de carottes, le gruyère râpé et le cerfeuil. Mélangez
Garnissez de cette préparation les moules beurrés
Recouvrez de papier aluminium et laissez cuire 20 mn.*