

# 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.*