

BOUCHEES MOELLEUSES CURRY-CAROTTES



Facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn (8 pour des madeleines)

Pour une trentaine de bouchées:

3 œufs (blancs et jaunes séparés)

150 g de farine

10 cl d'huile d'olives

8 g de levure chimique

12,5 cl de lait tiède

100 g de gruyère râpé

100 g de carottes râpées

8 g de curry

Beurre pour le moule si nécessaire

6 g de sel fin

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol du robot ou au fouet, battre assez vivement les jaunes d'œufs pendant 5 minutes environ.

Ajouter tous les autres éléments de la recette à l'exception des blancs d'œufs.

Monter ces derniers en neige pas trop ferme (vitesse moyenne) et les incorporer délicatement dans le premier appareil à l'aide d'une spatule.