

MOELLEUX AUX CAROTTES ET A LA PUREE D'AMANDES



Facile

Préparation: 5-10 m

Cuisson: 20 - 25 mn

Pour 4 gros moelleux ou 12 bouchées:

100 g de farine

60 g de Salers (entre-deux)

60 de crème d'amandes entières non sucrée (magasin bio)

2 œufs

3 carottes

1/2 sachet de levure

Quelques amandes pour le décor

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver et éplucher les carottes, les couper en grosses rondelles et les mettre dans la cuve du robot. Mixer par petites impulsions jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées. Ajouter le fromage de Salers coupé en gros dés et mixer à nouveau avant d'ajouter la farine, les œufs, la levure et l'assaisonnement.

Verser la pâte obtenue dans des empreintes beurrées si nécessaire et cuire environ 25 mn pour la plus grande taille.

Laisser tiédir un peu avant de démouler et piquer une amande verticalement au centre.