



## MOUSSE DE CAROTTES

### Ingrédients pour 3 personnes :

300 g de carottes  
2 œufs entiers  
100 g de fromage blanc  
½ cc de curry en poudre  
2 cs de crème fraîche

### *Préparation*

Epluchez et découpez les carottes en morceaux, puis versez-les dans le panier du thermomix. Ajoutez 1 litre d'eau dans le bol du robot, puis réglez **vitesse 1, Varoma, 20 minutes**.

Versez les carottes dans le bol puis régler **20 s vitesse 4**, puis ajouter le reste des ingrédients, sel poivre, et régler de nouveau **20 s vitesse 4**.

Préchauffez votre four à 180°.

Huilez un moule, des ramequins ou utiliser des empreintes en silicone (j'ai pris mon moule à briochettes), versez-y la préparation puis faites cuire au four 30 mn.

***Bon appétit !***