

Tatin briochée de carottes

- 5 carottes
- sel, poivre
- 1 cuillère à café de graines de cumin

- moutarde

Pâte

- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 3 cuillères à soupe de lait
- 50g de gruyère râpé
- 60 g de farine de blé
- 40 g de farine de pois chiche
- 1/2 sachet de levure chimique



--> Râper les carottes et les cuire à l'étouffée 10mn avec le cumin, du sel et du poivre.

Couvrir un moule à manquer de papier sulfurisé, y déposer les carottes et étaler la moutarde dessus.
Mélanger les ingrédients de la pâte et verser sur les carottes.

Cuire 25mn à 180°C.

Bon appétit !!

