

Biscuits apéro à la carotte

Ces petits biscuits apéro, je les ai confectionné à 2 reprises, ils ont fait fureur sur ma table, ils ont été mangés très rapidement, en un éclair il n'y avait plus rien. J'espère qu'ils vous plairont, chez moi ils ont adorés. Les voici en photos, ils s'étaient présentés lors de mon repas d'anniversaire d'Audrey.



Ingrédients pour environ 25 biscuits: 90g de purée de carotte en surgelé, 30g de farine, 30g de maïzena, 5g de levure chimique, 1 oeuf, 50g de lardons allumettes fumés, 40g de pralins en grains, 50g d'huile, 30g d'oignon ciselé finement, 20g de parmesan, 75g de sauce provençale aux herbes et aromates de buittonni, sel et poivre, graines de cumin ou persillade de ducros.

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C.

Ciselez finement l'oignon. Dans une casserole, faites fondre les cubes de purée de carotte à feu doux. Réservez. Dans un saladier, mélangez l'oeuf, l'huile et la purée de carotte.

Ajoutez la farine avec la maïzena et la levure chimique, le pralin en grains, le parmesan, l'oignon ciselé, le sel et le poivre. Mélangez tout l'ensemble.

Garnir des empreintes en silicone minis tartelettes aux 3/4 de la hauteur des moules. Incrustez une petite cuillère à café de sauce provençale au centre puis déposez 3 à 4 lardons fumés. Terminez en déposant quelques graines de cumins ou de persillade sur chaque empreinte.

Enfournez pour 15 minutes puis démoulez. Ils sont prêts alors à être mangés.

Cette recette est tirée du fameux livre **Demarle "90 recettes pour l'artisan"** un très beau livre. J'adore le feuilletter, il est très bien illustré et les photos sont à tomber. L'utilisation du pralin m'a très agréablement surpris. Peut-on mettre du pralin dans du

salé ? Apparemment oui!!!! C'est très bon et original.

