

## Brownies carottes chèvre

(pour 6)

400g de carottes

3 cubes de bouillon de légumes

1 bûchette de chèvre Sainte Maure (200g, l'industrielle sans la paille au milieu convient très bien)

2 oeufs

50 g de beurre

70 g de yaourt nature (assez épais)

150 g de farine

70 g de noix de Pécan

Sel, poivre

Préchauffez le four à 175 °C (200 °C).

Pelez les carottes et coupez-les en tronçons. Cuisez-les dans 1 l d'eau bouillante avec les cubes de bouillon pendant une vingtaine de minutes. Egouttez-les et mixez-les.

Faites fondre le beurre au micro-onde. Hâchez les noix de Pécan au couteau.

Mélangez les oeufs, la bûchette de chèvre écrasée à la fourchette, le beurre, la farine et les noix de Pécan dans un saladier, assaisonnez.

Verser dans un moule beurré et fariné ou dans des moules individuels et faites cuire environ 30 min (ils doivent rester moelleux). Servez aussitôt.