

14 mars 2008

### **Terrines moelleuses aux carottes et au cumin**



(pour 6 petites)

*500 g de carottes  
2 œufs  
70 g de yaourt grec 0%  
sel, poivre  
2 pincées de cumin (grosses pour moi)  
6 morceaux de féta*

Epluchez les carottes, émincez-les. Placez-les dans un récipient allant au microondes recouvert d'un film alimentaire perce de trous et faites cuire 10 minutes. Faites attention en sortant le plat, c'est chaud !

Ecrasez les carottes ou mixez-les en purée. Faites dessécher à feu vif 4 minutes. Mélangez-les aux œufs et au yaourt. Versez la moitié de la préparation dans des empreintes à muffin, posez un morceaux de féta et couvrez avec le reste de préparation.

Faites cuire à 140 °C pendant 45 minutes.