

TARTINADE DE CAROTTES

Pour cuisiner les carottes
devenues molles !

INGRÉDIENTS :

- 200 g de carottes
- 2 c. à s. de son d'avoine
ou de chapelure
- 100 g de fromage frais
- 30 g de fromage blanc
- Sel, poivre



x 6



10 min



20 min



Pas cher



Facile

1. Lavez les carottes et faites les cuire 20 minutes dans une casserole d'eau salée.
2. Égouttez les carottes puis écrasez-les grossièrement avec un écrase-purée. Réservez.
3. Dans un bol, mélangez le son d'avoine ou de chapelure avec le fromage blanc et fromage frais. Ajoutez la purée de carottes. Salez, poivez et mélangez.
4. Versez la préparation dans un bol ou un pot, puis réservez 1h au frais avant de servir accompagnée de tranches de pain grillées.