



Pains de carottes



4 personnes



1 h



20 min



Ingrédients

- 750 g de carottes
 - beurre
 - 4 œufs
 - sel et poivre
- pour la béchamel :
- 50 g de beurre
 - 50 g de farine
 - 40 cl de lait

1 Éplucher les carottes. Les cuire dans l'eau salée pendant 30 à 40 min selon leur grosseur.

2 Pendant ce temps, préparer une béchamel (voir p. 25).



3 Égoutter les carottes. Les mixer au robot. Mettre cette purée dans une casserole et faire chauffer à feu doux afin que l'eau s'évapore. Remuer régulièrement avec une cuillère en bois pour que la purée n'attache pas au fond de la casserole. Mélanger la purée de carottes à la béchamel.

4 Casser les œufs et les battre à la fourchette comme pour une omelette. Les ajouter à la purée. Saler et poivrer.

5 Beurrer 6 moules (type ramequins). Les remplir avec la préparation et les mettre au four à 200 °C pendant 15 à 20 min. On peut aussi utiliser un seul grand moule, la cuisson sera alors de 30 à 35 min.

