



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse de carottes .



Ingrédients :

- 100 g de mimolette
- 2 gros oeufs
- 200 g de courgettes
- 25 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 600 g de carottes
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Couper la moitié de la mimolette en cube et râper l'autre moitié
- Tailler les carottes en rondelles et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes
- Les égoutter et les réserver dans un saladier
- Ajouter les oeufs, la crème et les cubes de mimolette dans le saladier, saler, poivrer
- Mélanger et mixer la préparation jusqu'à l'obtention d'une mousse
- Cuire les rondelles de courgettes à l'eau bouillante pendant 2 minutes, égoutter et réserver
- Chemiser des moules à muffins avec les rondelles de courgettes et remplir de la préparation
- Enfourner pendant 30 minutes, démouler et décorer de la mimolette râpée

