

BISCUITS À LA CAROTTE SAUVAGE



Ingrédients pour 30 biscuits

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| farine | 190 gr |
| Bicarbonate de soude | 1 pincée |
| Muscade | 1 pincée |
| sel | 1 pincée |
| Beurre | 120 gr (ramolli) |
| sucre | 50 gr |
| Cassonade | 50 gr |
| Oeuf | 1 pc |
| Carottes rapées | 90 gr |
| Noix | 35 gr |
| Graines de carotte sauvage | 5 gr (+ fleurs mixées) |
| Fromage frais | 200 gr (type Philadelphia) |
| Graines de carotte sauvage torréfiées | 5 gr |
| Fane de carotte sauvage | 0.50 poignée (hachée finement) |
| Fleurs de carotte sauvage | 0.50 poignée (hachée finement) |
| ail | 1 pincée |
| Sel, poivre | |

Préparation

1. Mélanger la farine, le bicarbonate, la muscade, les noix, les graines et fleurs de carotte sauvage dans un

2. Dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre et la cassonade. Puis ajouter l'oeuf entier et battre jusqu'à consistance légère et crémeuse.

3. Ajouter les ingrédients secs ainsi que les noix concassées et mélanger le tout.

4. Former de "petits tas" (une bonne cuillère à café) sur une tôle graissée ou recouverte de papier sulfurisé.

5. Cuire 10 à 15 minutes dans un four à 180°C. Laisser refroidir 5 minutes sur la tôle puis mettre sur une grille.

6. Préparer le glaçage : mélanger tous les ingrédients et garnir les biscuits.
