

GÂTEAU DE CAROTTES ET CRÈME DE CHÈVRE À LA BERCE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Carotte	500 grammes
de fond de volaille	0.25 litre
échalotte finement hachée	1
Oeufs bio	2
jeunes feuilles de berce	1 poignée
fromage de chèvre frais ou de brebis	100 grammes
Crème fleurette	100 grammes
Graines de Berce	1 càs

Préparation

1. Gâteau de carotte : Préchauffer le four à 220°C sur chaleur tournante. Faites cuire les carottes coupées en rondelle à la vapeur avec le fond de volaille dans l'eau. Faites revenir les échalottes émincées dans un peu de beurre. Une fois les carottes cuites, les écraser en purée, saler, poivrer. Ajoutez les oeufs battus, l'échalotte et les feuilles de berce très finement hachées. Versez dans un moule à cake ou en couronne, préalablement beurré et placez-le dans un plat allant au four rempli d'eau chaude (pour une cuisson au bain-marie). Faites cuire le gâteau recouvert d'une feuille de papier cuisson, au four ET au bain -marie à 220°C pendant 20 minutes.

2. Crème de chèvre à la Berce : Mixez finement les graines de Berce. Fouettez ensemble le chèvre frais et la crème fleurette. Lorsqu'elle est bien aérée ajoutez les graines de Berce mixées et fouettez à nouveau.

3. Servez le gâteau avec la crème de chèvre.
