

BROWNIE DE CAROTTES AU CHEVRE

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 55 minutes
Pour 6 personnes	1 grande casserole et un moule

Ingrédients :

400 gr de carottes
1 litre de bouillon de légumes ou de poule (2 cubes)
200 gr de bûche de chèvre
2 œufs
80 gr de beurre
150 gr de farine
50 gr de noix de pécan
Sel, poivre

Préparation :

- 1 - Faire bouillir le bouillon de légumes et ajouter les carottes épluchées et coupées en tronçons. Cuire 20 minutes.
- 2 - Egoutter le tout lorsque les carottes sont tendres et les mixer.
- 3 - Préchauffer le four à 200°C.
- 4 - Mélanger dans un saladier : les œufs, la bûche de chèvre écrasée, le beurre fondu, la farine, le sel, le poivre et les noix hachées. Ajouter les carottes et mélanger à nouveau.
- 5 - Verser dans un moule et enfourner 35 minutes.

Suggestion : Servir ce brownie coupé en dé pour un apéritif entre amis.