



Moelleux de carottes curcuma et coeur fondant au chèvre

Ingrédients

(Pour 4 portions individuelles)

- 265 g de purée de carotte
(environ 3 carottes moyennes)
- 10 à 14 cL de crème épaisse
- 100 g de farine
- 25 g de maïzena
- 1/3 c.c. de bicarbonate de soude
- 4 oeufs
- 2 rocamadours
- 1 c.c. de curcuma
- 2 c.c. de basilic haché

Faites cuire vos carottes à la vapeur (de préférence) puis mixez-les en purée en ajoutant la crème épaisse.

Coupez vos fromages de chèvre en deux, rapprocher les coins et mettez-les un peu au congélateur pour les faire durcir. Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol mélangeur, fouettez les oeufs et ajoutez la purée, le curcuma et le basilic. Puis sel, poivre à votre goût. Mélangez la farine, la maïzena et le bicarbonate que vous tamiserez, puis incorporez-les à la préparation.

Beurrez et fariné vos moules avant d'y verser le mélange. Placez un demi-chèvre dans chacun, puis enfournez pour 15-20mn.

À servir avec une salade.

Bon appétit ! :)