

Bouchées aux carottes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 8 mn

Une entrée originale à accompagner de quelques feuilles de salade...

Recette proposée par : Laurence Pelissier

Ingrédients

- 2 carottes
- 50 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 oeuf
- 50 g d'huile d'olive
- herbes ou épices
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez l'oeuf, l'huile d'olive, la farine, la levure et les épices (ou herbes ciselées). Assaisonnez en sel et en poivre.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 3 Découpez des petites rondelles de carottes, assez fines.
- 4 Déposez une rondelle au fond de chaque empreinte de vos moules, remplissez de pâte et finissez par une autre rondelle sur le dessus.
- 5 Enfournez pour 8 minutes environ de cuisson. Laissez refroidir, démoulez et retournez-les.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

