

CAROTTES AU GINGEMBRE

Pour 6 personnes

Préparation 10 mn.

Cuisson 30 mn.

50 g de beurre

1 kg de carottes

15 cl. de crème liquide

100 g de gruyère râpé

1 oeuf

1 cuil. à café de

gingembre moulu

1 cuil. à soupe de

graines de cumin

Fleur de sel

Poivre du moulin

Préchauffer le four à 201° (Th. 7).

Eplucher et raper les carottes. Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Y faire revenir les carottes avec le gingembre pendant 5 mn en remuant. Saler et poivrer.

Choisir un caquelon allant au four. Fouetter la crème avec l'oeuf, saler et poivrer légèrement. Verser les carottes dans le caquelon et verser la préparation à la crème par-dessus.

Parsemer de graines de cumin.
Enfourner et faire cuire 20 mn.