

Pain de carottes aux amandes

de marie-laure

Ingrédients

- 250 g de carottes râpées
- un oignon haché
- 70 g de poudre d'amande
- 4 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- du persil du sel et du poivre

Recette

- battre les œufs
- mélanger les ingrédients, rajouter les œufs puis la crème
- Verser dans un moule à cake avec du papier sulfurisé
- mettre au four à 180° pendant 40 minutes

Marie-Laure