



Cuisine et
dépendances

Moelleux aux carottes et roquefort



Pour ces petits moelleux, je me suis un peu lâchée niveau ingrédients en mélangeant au petit bonheur la chance les carottes au Roquefort avec une touche de miel et d'épices jaunes telles que le curry et le curcuma : un vrai délice ! Le Roquefort fondant rapidement à la chaleur, je l'ai préalablement mis au congélateur et je l'ai émietté encore surgelé directement dans la pâte pour qu'elles restent entières uen fois le cake cuit.

Ingrédients (pour 8 moelleux) :

- 400 g de carottes
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 20 cl de crème de soja (ou crème fraîche)
- 100 g de roquefort
- facultatif : 1 cuil à soupe de miel (j'ai utilisé du [Cuisimiel](#))
- 1 pincée de curcuma
- 1 pincée de curry
- 1 pincée de levure chimique
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Éplucher et râper les carottes.

Clarifier les œufs. Mélanger les jaunes avec la crème de soja, ajouter la farine mélangée à la levure et mélanger le tout. Ajouter les épices et le miel puis les carottes râpées. Saler et poivrer.

Fouetter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs d'œufs à la pâte délicatement. Ajouter les dés de roquefort (j'utilise du roquefort passé au congélateur pour éviter que le fromage ne fonde à la cuisson).

Verser la pâte dans des mini-moules à cake en silicone. Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Démouler après la cuisson et laisser refroidir sur une grille.

A déguster tiède ou froid, à l'apéritif.

Le 30 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/30/19094607.html>