



Desserts

Gaufres de carottes au fromage blanc et à la cannelle

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 carottes
2 œufs
sel
50 grammes de sucre
50 grammes de beurre (liquide)
1/2 orange (le zeste)
120 grammes de farine
40 grammes d'amandes (moulues)
200 millilitres de lait
100 millilitres de crème
1 sachet de sucre vanillé
200 grammes de fromage blanc
cannelle en poudre (pour saupoudrer)
huile végétale (pour le fer à gaufres)

Méthode de préparation

Épluchez les carottes et râpez-les finement. Séparez les œufs. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et la moitié du sucre. Mélangez les jaunes en mousse avec le reste du sucre. Incorporez alors le beurre liquide, le zeste d'orange et les carottes râpées.

Mélangez la farine avec les amandes moulues et mélangez en alternance avec le lait. Travaillez le tout pour obtenir une pâte épaisse liquide. Si nécessaire ajoutez encore un peu de farine ou de lait. Laissez la pâte monter 10-15 minutes puis incorporez-y prudemment les blancs d'œuf battus. Cuisez les gaufres.

Battez fermement la crème avec le sucre vanillé. Incorporez le fromage blanc et la crème battue en un mélange lisse. Servez avec la crème et saupoudrez de cannelle.

