

Pain de carottes

Pour 4 personnes.

800 g de carottes, 4 œufs, 2 pommes de terre, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1/4 de c à café de muscade râpée, 1 feuille de laurier, 30 g de beurre, 2 ou 3 c à soupe de lait. Sel, poivre.

Peler ou gratter les carottes et les pommes de terre. Les couper en morceaux et les faire cuire 30 minutes à l'eau bouillante salée, avec l'oignon et le laurier. Les égoutter et continuer la cuisson à l'étuvée avec la moitié du beurre et le lait. Les passer au tamis, y ajouter les œufs battus en omelette, la muscade, sel et poivre.

On rendra ce plat plus nourrissant encore par l'adjonction de dés de lard, de jambon ou de restes de viandes cuites.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.