



Cuisine et
dépendances

Marbré de carottes et pommes de terre au chèvre frais



Quoi de plus banal qu'un gratin de pommes de terre et carottes ? On peut tout de même réveiller ses papilles en ajoutant quelques épices et un léger parfum d'orange. Plus du chèvre chaud et coulant et voilà un plat qui, été comme hiver, fera plaisir à toute la famille.

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 5 carottes moyennes
- 2 pommes de terre (de la taille d'un œuf)
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 2 œufs
- 60 g de maïzena
- 20 cl de crème de soja
- le zeste d'une orange (non traitée)
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil à café de cumin
- une dizaine de brins de ciboulette
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Éplucher les carottes et les pommes de terre. Émincer en fines lamelles les légumes (avec une mandoline ou un robot).

Battre les œufs en omelette. Ajouter la crème de soja, le sel, le poivre et la gousse d'ail émincée. Verser la farine progressivement en mélangeant pour l'incorporer.

Râper l'orange pour prélever le zeste et couper la ciboulette au ciseau. Ajouter dans l'appareil.

Couper le fromage de chèvre en dés.

Dans un moule à cake, alterner les couches :

- au fond du moule un tiers des carottes - saler modérément
- la moitié des pommes de terre
- napper d'appareil
- la moitié du chèvre
- un tiers des carottes
- la moitié des pommes de terre
- napper d'appareil
- la moitié du chèvre
- un tiers des carottes
- le reste de l'appareil

Enfourner et laisser cuire 40 à 50 min.

Démouler et déguster tiède ou chaud.

Le 09 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/09/index.html>