



Extrait du Vivre en Comminges

<http://www.vivreennomminges.org/Pain-de-carottes-aux-amandes.html>

# Pain de carottes aux amandes

- Documentation - RECETTES CULINAIRES -

Date de mise en ligne : samedi 24 juin 2006

---

**Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés**

---

## Recette transmise par Catie

- ▶ Préparation : 1 h
- ▶ Cuisson : 50 min

### **Pour 10 personnes**

- ▶ 3 tasses de carottes râpées
- ▶ 1 oignon haché grossièrement
- ▶ 2 gousses d'ail hachées
- ▶ 1 oeuf
- ▶ 2 blancs d'oeufs
- ▶ 1/2 cuillerée à café de paprika
- ▶ 1 cuillerée à café d'estragon haché
- ▶ 3/4 tasse de chapelure
- ▶ 1 1/2 tasse d'amandes grossièrement hachées
- ▶ Sel et poivre

- Préchauffer le four à 175 °C.
- Râper puis réduire en purée tous les ingrédients, sauf la chapelure, les amandes.
- Ajouter la chapelure et les amandes, mélanger. Laisser reposer 10 minutes.
- Dans un moule à pain légèrement huilé, verser le mélange et bien tasser.
- Cuire au four 50 minutes.
- Laisser tiédir.
- Démouler.
- Trancher à l'aide d'un couteau dentelé. Accompagner de crudités.