. Ingrédients :

300 g de carottes râpées

du persil

2 gros oignons à hâcher

4 oeufs battus en omelette

4 cuillers à soupe de crème fraîche

70 g de poudre d'amande

sel/poivre

Mélanger le tout et verser dans un moule à cake

Cuisson : 45 minutes à 200 /210 degrés

Accompagner le cake soit d'une sauce vinaigrette soit d'une mayonnaise soit d'une sauce fromage blanc/ moutarde.

Pour la sauce fromage blanc/moutarde, je mélange un pot de fromage blanc à la grecque avec 2 cuillers à café de moutarde et j'ajoute un

peu de sel et de poivre.