PATE VEGETAL AUX CAROTTES, NOISETTES OU NOIX (500g)

5 belles carottes,

125 g de noisettes ou de noix,

4 oeufs,

2 oignons,

1 gousse d'ail,

soupe de farine -

2 cuilerées à soupe de levure de bière,

3 cuilerées à soupe d'huile d'olive,

persil cerfeuil,

un peu de graisse végétale,

sel fin, poivre,

3 feuilles de laurier.

Eplucher carottes, oignons et gousse d'ail. Râper les carottes (grille fine). Les mélanger les noisettes ou les noix également râpées. Dans une poêle faire chauffer l'huile, mettre les oignons et l'ail finement émincés ou hachés. Lorsqu'ils sont translucides,, saupoudrer farine. Bien mélanger. Puis, dans un saladier, verser le mélange carottes noisettes ajouter oignon, ail et persil hachés. Incorporer les oeufs battus et additionnés de bière. Assaisonner. Verser la préparation dans un moule à cake beurré.

Poser les 3 laurier à la surface. Cuire.environ 60 minutes (four à 180 °) avec une feuille d'aluminium le dessus. Laisser tiédir avant de démouler