



Cuisine et
dépendances

Palets aux carottes et au cumin



Cela faisait quelques temps que je n'avais pas préparé de recettes pour l'apéritif ; c'est vrai que l'hiver , j'ai un peu trop tendance à passer en mode hibernation et les apéros entre potes se font plus rares. Mais pour écouler un stock de carottes , je suis tomé sur cette recette chez [Elodie](#) qui a circulé sous différentes versions sur la blogosphère. Ces petits biscuits sont délicatement parfumés, le cumin, le parmesan et les carottes s'accordant parfaitement.

Ingrédients (pour une trentaine de biscuits) :

- 100 g de farine
- 50 g de flocons d'avoine
- 2 carottes moyennes
- 30 g de graines de cumin
- 30 g de parmesan
- 20 ml d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

Peler les carottes, les râper. Placer les carottes dans un mixeur avec les autres ingrédients (excepté les graines de cumin). Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène et épaisse.

Réserver la pâte au réfrigérateur au minimum 30 min pour qu'elle puisse se raffermir.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Sur un plan fariné, rouler la pâte en boudin. Rouler ensuite le boudin obtenu sur les graine de cumin et trancher en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Placer les rondelles sur une tôle à pâtisserie recouvert de papier sulfurisé. Enfourner et laisser cuire

une quinzaine de minutes. retourner à mi-cuisson pour que les deux faces soient dorées.

Laisser refroidir sur une grille, les palets durciront en séchant mais le cœur du biscuit restera moelleux.

Ces biscuits se conservent deux à trois jours. On peut les servir à l'apéritif chauds ou froids en les passant sous le grill avec un peu de fromage.

Le 24 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/24/16982199.html>