

## Rösties de carottes

Bon, pas la peine de vous mentir, j'ai totalement foiré toutes les photos de ce plat. J'avoue que j'avais très très faim, et vraiment pas envie de prendre du temps pour faire de jolies photos. Et ça se voit forcément. Mais même si la photo n'est pas appétissante, croyez-moi ces petits **rösties de carottes** sont délicieux ! En plus, c'est une **recette plutôt light** donc aucune raison de se priver !

Bon par contre comme vous pouvez le constater, et toujours pour la même raison, c'est-à-dire la faim, j'ai tellement posé à l'arrache les **rösties** sur l'assiette que certains se sont un peu désintégrés, mais je vous assure, ils se tiennent bien normalement, c'est juste que j'ai fait n'importe quoi en voulant aller trop vite. Donc voilà, c'était la photo du moche du jour ! Ça m'apprendra à faire n'importe quoi.



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min**

### **Ingédients pour 4 personnes :**

1 œuf + 1 blanc d'œuf

30 g de farine

50 de parmesan râpé

1 cuillère à café de cumin en poudre

50 ml de crème liquide entière

Du sel et du poivre

500 g de carottes  
1 filet d'huile d'olive

**Préparation :**

1. Dans un saladier, battez l'œuf entier et le blanc d'œuf.
2. Ajoutez la farine, le parmesan râpé, le cumin et la crème liquide.
3. Salez et poivrez puis mélangez bien.
4. Épluchez et râpez les carottes. Versez-les dans le saladier et mélangez-les bien à la préparation.
5. Dans un poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive.
6. Prélevez l'équivalent de 2 cuillères à soupes bombées de préparation, puis déposez les dans la poêle en formant un rond. Aplatissez avec le dos de la cuillère, puis répétez l'opération en faisant plusieurs petits rösties dans votre poêle. Faites juste attention à ce qu'ils ne se touchent pas.
7. Laissez-les cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes puis retournez-les délicatement à l'aide d'une spatule. Laissez cuire à nouveau 5 minutes, puis servez bien chaud ces rösties avec une salade verte.