

## Tartines de carottes, chèvre frais et cumin



### Ingrédients

200 g de carottes  
120 g de chèvre frais  
15 cl de crème liquide (facultatif)  
1 c. à soupe de vinaigre  
Cumin (selon les goûts)  
Sel, poivre

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 15 min

1. Eplucher les carottes et les faire cuire dans une casserole d'eau ou à la vapeur (selon la texture finale recherchée)
2. Une fois les carottes cuites : écraser grossièrement avec une fourchette.
3. Ajouter le fromage de chèvre (et la crème – facultatif) et mélanger.
4. Ajouter le vinaigre, sel et poivre, mélanger.
5. Finir en beauté par une touche de cumin !