

## Chaussons aux carottes

### Ingrédients

Pour 15 pièces environ

180 g de farine  
90 g de beurre froid, coupée en parcelles  
50 g de sucre  
2 pincées de sel  
10 g de levure  
2 pincées de sucre  
2-3 cs de crème

Farce:

80 g de carottes parées, râpées sur la râpe Bircher  
0,5 dl de lait  
100 g d'amandes mondées, moulues  
30 g de sucre  
1 cs de sucre vanillé  
1 jaune d'oeuf  
1/2 cc de zeste de citron râpé

1 jaune d'oeuf battu avec 1 cs de crème pour badigeonner  
Sucre glace pour saupoudrer



### Préparation

1. Pour la pâte, travailler la farine, le beurre, le sucre et le sel jusqu'à consistance grumeleuse.
2. Travailler la levure avec le sucre jusqu'à consistance fluide, puis l'incorporer. Ajouter autant de crème que nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Laisser reposer durant 30 minutes à température ambiante.
3. Pour la farce, plonger les carottes dans le lait porté à ébullition. Cuire à petit feu durant 10-15 minutes jusqu'à absorption complète du mouillement. Ajouter les autres ingrédients.
4. Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur et découper en carrés de 7 cm de côté.
5. Entailler légèrement les carrés aux coins.
6. Déposer une boulette de farce aux carottes froide au milieu et rabattre les coins de pâte vers le haut, de façon à former un chausson.
7. Déposer une noisette de farce aux carottes sur le dessus et badigeonner de jaune d'oeuf battu avec la crème.
8. Cuire durant 10 minutes environ dans le tiers supérieur du four préchauffé à 200 °C jusqu'à belle coloration dorée.
9. Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et servir aussi frais que possible.

## Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 173 kcal; protéines: 4 g; lipides: 11 g; glucides: 16 g.