

Ricotta rôtie aux carottes et cumin

Pour 2 personnes

1 pot de ricotta de 250g

6-7 carottes

1 oignon

1 cuil à café de [graines de cumin](#)

Sel au piment d'Espelette (ou autre)

poivre noir

1 cuil à soupe de confit de figue (ou d'oignon)

Préchauffez le four à 170°C.

Epluchez les carottes et l'oignon, émincez ce dernier et coupez les carottes en bâtonnets.

Dans un saladier mélangez les carottes avec les oignons, les graines de cumin, le confit de figue (ou d'oignon) et 1 cuil à soupe d'huile d'olive, versez le tout dans un plat à gratin en faisant de la place au milieu du plat pour la ricotta.

Egouttez la ricotta et retournez-la au milieu du plat à gratin, saupoudrez-la de sel et de poivre et enfournez à 170°C pendant 1 heure.