

Carrot-cookies façon macarons

Pour 4 Personnes

*2 carottes râpées - 1 zeste d'orange - 1 jus de citron - 150 g de mascarpone -
25 cl de crème liquide à 30 % - 50 g de beurre pomade - 1 œuf - 100g de sucre de canne -
50 g de noisettes - 50 g de flocons d'avoine - 50 g de poudre d'amande - 50 g de farine - 35 g de
sucre glace - 1/2 sachet de levure chimique - cannelle - sel. Préchauffez le four à 180 ° (th 6)*

*Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, les flocons d'avoine, la levure chimique, une pincée de
cannelle et de sel et les noisettes concassées. Dans un autre saladier mélangez le beurre, le sucre, le jus de citron et
l'œuf, ajoutez les carottes râpées. Réunissez les deux préparations, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.*

*Déposez des petits tas de pâte (environ 25 g de pâte par cookie) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Enfournez pour 15 min. Réservez. Montez dans un bol bien froid le mascarpone, la crème liquide et le sucre glace en
chantilly bien ferme, puis ajoutez le zeste d'orange. Répartissez la chantilly sur la moitié des cookies
et surmontez-les des autres.*

