

## Dessert

### Moelleux Noisettes et Carottes de Créances au Chocolat Normand

Ma liste de courses pour 100 personnes (prix portion 0,36 euros)

- 4kg Carottes de Créance
- 2kg Poudre de Noisettes
- 30 Œufs entiers
- 1kg Sucre roux
- 800g Farine Bio complète du Perche
- 120g Levure Chimique
- 500g Chocolat Noir Pupier



#### Préparation :

**Eplucher, laver et râper les Carottes de Créance ;**

**Réserver dans la cuve du batteur et incorporer les œufs, le sucre, La Farine, la Poudre de Noisettes et la levure chimique.**

**Mélanger à vitesse moyenne pendant 5min puis 1 min vitesse maximum.**

**Verser l'Appareil à moelleux dans des plaque gastro chemiser de papier sulfurisé (épaisseur maximum 3cm)**

**Cuire au four 30min à 180°C, laisser refroidir et dresser sur Assiette avec un joli filet de Chocolat fondu au bain-marie.**

**Et bon appétit !...**

