

Recette : Le Laatikko finlandais

- Faites cuire dans de l'eau salée 500 g de carottes. Egouttez et écrasez à la fourchette.
- Mélangez à la préparation 2 cuillers de miel, 1 œuf battu, 3 cuillers à soupe de chapelure et un peu de poivre.
- Répartissez dans un plat assez bas.
- Recouvrez de quelques lamelles de beurre, épicez généreusement de muscade, et parsemez le tout de 3 autres cuillers de chapelure. Faites doucement dorer au four ½ heure.