**Mousse de carottes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/05/Mousse-de-carottes-au-cumin-DSC_1087_9035.jpg)

**Pour 10 petites cuillères ou 4 verrines**

**- 400 g de** [**carottes**](http://recettes.de/carottes) **- 80 g de fromage frais (type St Morêt)  
- 25 g de parmesan râpé  
- 2 càs de crème  
- 1 grosse pincée de cumin en poudre  
- 1 càc d'huile de truffe  
- sel & poivre du moulin  
- graines de cumin pour le décor**

Éplucher, laver et couper les carottes en gros dés.  
Les faire cuire à l'eau bouillante salée une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Les égoutter soigneusement et les laisser refroidir.  
Mixer les carottes avec le fromage frais, le parmesan, la crème, l'huile et le cumin.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre du moulin.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
Dresser les mousses dans les verrines ou les cuillères à l'aide d'une poche à douille.  
Décorer à volonté de quelques graines de cumin, d'une feuille de menthe..  
**Servir bien frais.**