 **Pain fromagé aux carottes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 850 g de carottes
- 215 g de pommes de terre
- 20 g de farine
- 5 œufs
- 1 oignon rouge
- 100 g d'allumettes de lardon fumé
- 6 pétales de tomates confites à l'huile
- 200 g de comté râpé
- sel & poivre du moulin - noix de muscade**

**1 moule à cake de 27 cm x 11 cm tapissé de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Peler et laver les carottes et les pommes de terre et les couper en  dés.Égoutter les pétales de tomate et les hacher.
Faire cuire les carottes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Faire cuire de la même façon les pommes de terre.
Éplucher et émincer finement l'oignon, le faire suer dans une cuillerée d'huile des tomates. Ajouter les allumettes de lardon et les laisser colorer.
Égoutter les légumes.
Mettre dans le bol du mixer les carottes, les œufs, la farine et mixer pour obtenir une purée fine.
Écraser les pommes de terre en purée.
Dans un saladier, mélanger la purée de pommes de terre avec les carottes, les lardons, les dés de tomate et le fromage râpé.Saler, poivrer et râper un peu de muscade. Verser la préparation dans le moule.Enfourner pour 45 minutes.
Démouler et laisser tiédir avant de le couper en tranches.