 **Mousse de carottes au cumin**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La mousse :
- 600 g de carottes
- 120 g de petit Billy
- 165 g de crème fraîche
- 1 càc d'huile de sésame
- 2 càc de** [**cumin**](http://recettes.de/cumin) **en poudre
- sel & poivre blanc
- graines de sésame
Les tuiles :
- 50 g de parmesan
- Graines de cumin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

**Les tuiles :**Râper le parmesan. Faire des petits tas d'environ une cuillerée à soupe sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Étaler légèrement et saupoudrer de quelques graines de cumin.
Enfourner pour 10 minutes environ en surveillant bien car la cuisson est rapide.
Sortir la plaque du four. Laisser les tuiles refroidir et les réserver sur un papier absorbant.

**Les mousses :**Éplucher les carottes, les couper en tronçons et les laisser cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les égoutter soigneusement et les laisser refroidir.
Placer les carottes froides dans le bol du mixeur avec le fromage frais, l'huile, le cumin en poudre et les ¾ de la crème. Mixer finement.
Rectifier l'assaisonnement et rajouter si besoin est le reste de crème petit à petit Remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille.
Saupoudrer de graines de cumin et décorer d'une tuile de parmesan.