 **Moelleux aux carottes**

 **Pour 30 moelleux aux carottes**

**- 250 g de carottes
- 125 g de Gouda
- 3 œufs
- 1 yaourt
- 120 g de farine
- 1,5 càc de levure chimique
- ½ càc de cumin moulu
- ½ càc de graines de cumin
- sel & poivre du moulin**

**Plaques d'empreintes à mini-muffins beurrées**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Peler les carottes puis les râper à la grille fine.
Couper le fromage en 30 cubes.
Fouetter les œufs avec le yaourt.
Incorporer la farine tamisée avec la levure et le cumin en poudre et mélanger.
Ajouter enfin les carottes râpées, du sel et du poivre du moulin et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
Répartir la moitié de la préparation dans les empreintes.
Déposer un cube de fromage dans chaque empreinte et recouvrir avec le reste de la préparation.
Saupoudrer chaque moelleux de graines de cumin.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler.
À déguster tièdes.