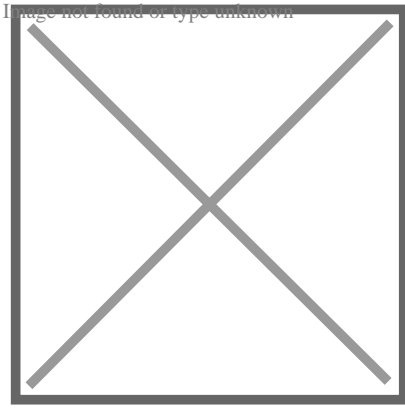


DESSERT

Gâteau de carottes



Durée total réalisation : 1 h 30 mn

- Temps préparation : 30 mn
- Temps repos : 30 mn + 15 mn
- Temps cuisson : 30 + 10 mn

Ingrédients (pour 4) :

Pour le gâteau

- 400 g de carottes
- 1 L de lait d'amandes
- une pincée de safran
- 25 à 30 g de sucre complet
- 3 cs de poudre d'amandes
- 3 gousses de cardamome

Pour la décoration (facultatif)

- 2 carottes
- 2 cs de miel
- 1 verre de jus d'agrumes (orange, pamplemousse....)

Préparation de la recette :

Étape 1

Eplucher et râper très fin les carottes.

Étape 2

Porter le lait à ébullition.

Étape 3

Ajouter les carottes.

Étape 4

Cuire environ 30 mn à feu doux, jusqu'à cuisson des carottes.

Étape 5

Hors du feu, ajouter tous les autres ingrédients et laisser infuser une trentaine de mn.

Étape 6

Remettre à feu doux jusqu'à épaississement (disparition du liquide) (environ 10 mn).

Étape 7

Laisser reposer 15 mn.

Étape 8

Mettre en moule et faire prendre au froid au moins 2 h.

Étape 9

Eplucher les carottes et les découper en tranche dans la longueur.

Étape 10

Dans chaque tranche, découper des losanges.

Étape 11

Dans une poêle, mettre le miel et 1 verre de jus d'agrumes.

Étape 12

Chauffer jusqu'à dissolution du miel.

Étape 13

Ajouter les losanges et cuire jusqu'à cuisson croquante. Ajouter du jus d'agrumes si nécessaire.

Étape 14

Disposer les losanges dans le fond du moule avant le versement de l'appareil aux carottes.