

## Millefeuilles de riz à la cardamome et carottes au gingembre

Pour deux personnes

- 80 g de riz
- 1 capsule de cardamome verte
- 1 blanc d'œuf
- 4-5 carottes (selon leur taille)
- 1 cuillère à soupe de crème
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- sel, poivre



--> Ouvrir la capsule de cardamome, retirer les graines et les écraser. Mettre le riz à cuire dans deux fois son volume d'eau avec la cardamome et une pincée de gros sel.

Pendant ce temps, éplucher les carottes, les couper en rondelles, éplucher et râper le gingembre. Cuire le tout à l'eau bouillante salée 20 mn.

Quand le riz est cuit, laisser tiédir puis ajouter le blanc d'œuf et mélanger. Déposer des cercles de pâte sur une plaque de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe et faire cuire au four 20 mn à 180°C.

Quand les carottes sont cuites, les égoutter, les réduire en purée avec la crème, saler et poivrer.

Sortir les galettes du four et dresser: une galette, une couche de purée, cela deux fois.

Bon appétit !!

