



Dessert à la carotte



Cette crème à la carottes est une véritable surprise : je connaissais la carotte dans les gâteaux sucrés - où au final on ne sent que peu son goût - mais c'est une première dans un entremet où elle est le principal ingrédient. Le résultat est surprenant : le goût naturellement sucré de la carotte ressort merveilleusement avec la cannelle, donnant une crème épaisse très parfumée.

Ingrédients (pour 4 desserts) :

- 400 g de carottes
- 300 ml de lait
- 30 g de maïzena
- 70 g de sucre
- 1 grosse pincée de cannelle

Préparation :

Peler et couper les carottes en morceaux. Les faire une vingtaine de minutes à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter et mixer avec le reste des ingrédients. Reporter l'ensemble dans une casserole sur feu doux. Faire épaissir sans cesser de tourner et couper le feu 2 min après l'ébullition.

Verser dans des ramequins. Laisser refroidir et servir bien frais, en dessert.

Le 29 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/29/index.html>