Halwa de carottes au lait et à la cardamome

Des carottes râpées mijotées dans le lait jusqu'à devenir fondantes, parfumées à la cardamome et aux amandes. Un dessert chaleureux et original.

6 personnes	10 min préparation	35 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de carottes
- 500 ml de lait entier
- 120 g de sucre
- 40 g de beurre
- 0,5 c. à café de cardamome moulue
- 30 g d'amandes effilées
- 30 g de raisins secs

Préparation

1. Éplucher les carottes, les couper en tronçons et les râper dans le bol.
   8 sec / vitesse 5
2. Ajouter le lait et cuire à feu doux.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter le sucre, le beurre et la cardamome.
4. Cuire jusqu'à évaporation presque complète du liquide.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir tiède garni d'amandes effilées et de raisins secs.

Le conseil de Tiha
Râpe les carottes finement : elles fondent plus vite et la texture est plus soyeuse.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.