

Crème de carottes au lait de coco et aux épices

Dessert

Un délice de carotte, qui ressemble aux desserts indiens

Couverts : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Carottes 300g

Lait 15cl

Eau 15cl

Coriandre en poudre 1/2 c. à café

Noix de muscade 4 pincées

Lait de coco 15cl

Lait concentré sucré 150g

Gouttes d'extrait de vanille x4

Noix de coco râpée 20g

Préparation

Épluchez et lavez les carottes. Coupez les en rondelles. Mettez-les dans une casserole avec l'eau et le lait, la coriandre, la cannelle et la muscade. Faire cuire 30 min. à feu doux, jusqu'à ce que les carottes soient très tendres.

Hors du feu, versez le lait de coco, le lait concentré sucré, l'extrait de vanille et mixez finement : la préparation doit avoir une consistance crémeuse.

Ajoutez la noix de coco râpée, mélangez à la cuillère. Laissez refroidir puis mettez au frais au moins 1 heure.