



Gâteaux Gâteau de carottes à l'indienne



2h55 15 min 40 min 2h 290 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau de carottes à l'indienne

- Eplucher les carottes et les couper en grosses rondelles.
- Passer grossièrement les carottes au mixeur.
- Faire revenir les carottes dans une casserole avec la moitié du beurre pendant 20 minutes.
- Ajouter le lait, le sucre, le reste du beurre et la cardamome.
- Faire cuire à feu vif environ 20 minutes en remuant fréquemment.
- 6 Il faut que la masse soit compacte et se détache des parois de la casserole.
- Verser la masse dans un moule à manqué en tassant bien avec le dos d'une cuillère.
- 8 Concasser les pistaches.
- 9 Saupoudrer de pistaches concassées.
- 10 Entreposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
- 11 Découper en carrés ou en losanges pour le service.

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg Carotte(s)
50 cl Lait demi-écrémé
100 g Sucre roux
100 g Beurre
1 c. à café Cardamome en poudre

1 Pistaches

Étape 2

Dressage

- Sortir le gâteau du réfrigérateur avant de servir.
- Découper en carrés ou en losanges pour le service.