



Gâteaux

Gâteau de carottes à l'indienne



2h55 **15 min** **40 min** **2h** **290**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 1

Préparation du gâteau de carottes à l'indienne

- 1 Eplucher les carottes et les couper en grosses rondelles.
- 2 Passer grossièrement les carottes au mixeur.
- 3 Faire revenir les carottes dans une casserole avec la moitié du beurre pendant 20 minutes.
- 4 Ajouter le lait, le sucre, le reste du beurre et la cardamome.
- 5 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.
- 7 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.

Étape 2

Dressage

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