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.