

Halwa de carottes à la cardamome



6 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 600 de carottes
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 25 cl de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 2 gousses de cardamome



Préparation

Pelez les carottes et râpez-les. Dans une casserole, faites chauffer le beurre. Faites-y revenir les carottes sur feu doux, à couvert, pendant 10 minutes.

Ajoutez le lait, le sucre et les graines contenues dans les deux gousses de cardamome. Couvrez et poursuivez la cuisson environ 40 minutes sur feu doux.

Versez dans des ramequins. Laissez complètement refroidir et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Le halwa est un dessert que l'on retrouve très souvent à la carte des restaurants indiens. Le plus souvent à base de semoule, il existe aussi un halwa de pommes de terre ou de carottes.