

Le halwa gajar



Halwa Gajar est une des gourmandises les plus répandues en Inde.

Le halwa gajar est un petit gâteau à base de carottes mélangées avec des épices, des fruits secs et du lait. La plupart des restaurants indiens en proposent. Il est surtout apprécié pour son goût sucré, ses aspects fondants et légers.

Durant de nombreuses cérémonies indiennes, il est servi sur toutes les tables.

Les ingrédients :



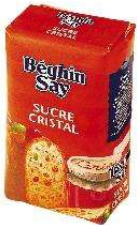
1 kg de carottes



50g de beurre clarifié



1 litre de lait



au moins 150 g de sucre



10cl de crème liquide



des raisins secs



Des pistaches



de la cardamome



des noix de cajou



des amandes

concassées

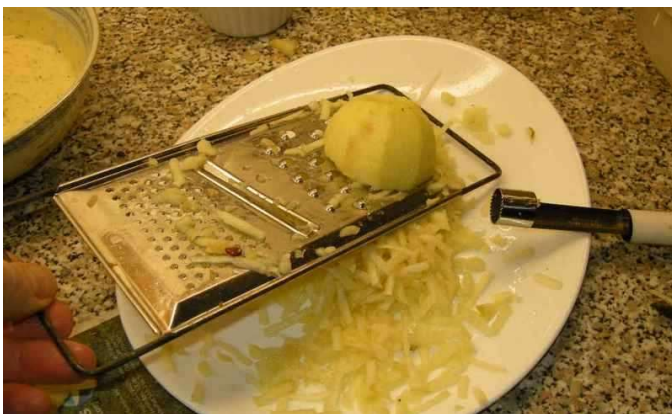
Les ustensiles :



Une casserole large



une cuillère à soupe



une râpe et un mixer

Préparation

- Laver, éplucher, râper les carottes.
- Concasser ensemble une cuillère à soupe de noix de cajou, une cuillère à soupe de pistache, une cuillère à soupe d'amandes, une cuillère à soupe de cardamome.
- Faire cuire dans une casserole large avec le beurre.
- Verser le lait et laisser cuire en remuant jusqu'à avoir un mélange pâteux.
- Ajouter le sucre.
- Ajouter une cuillère à soupe de raisins secs et les noix concassées. La texture devient crémeuse après quelques minutes.
- Ajouter 10 cl de crème liquide.
- Manger tiède ou froid.