


Crème de carottes

Ingrédients :

- 6 carottes
- 100g de Sucre roux
- 100g de sucre en poudre
- 1 orange
- 1 càc d'eau de fleur d'oranger
- 4 œufs
- 20cl de crème liquide

Les étapes :

- **Peler les carottes, les couper en tronçons et les faire cuire 25 minutes dans l'eau bouillante. Égoutter les carottes et les laisser refroidir. Préchauffer le four th.6 (180° C).**
- **Brosser l'orange sous l'eau chaude, râper le zeste finement puis la presser. Verser le jus d'orange dans une casserole, ajouter les zestes et faire réduire sur feu doux d'un tiers.**
- **Passer les deux tiers des carottes au mixeur jusqu'à obtention d'une purée fine. Verser la purée dans un saladier. Ajouter le jus d'orange et le sucre roux. Mélanger. Réserver.**
- **Mettre dans le bol du mixeur le reste des carottes, l'eau de fleur d'oranger, le sucre en poudre, les œufs entiers et la crème. Mixer pour obtenir une crème lisse et homogène. Beurrer six ramequins.**
- **Répartir la purée de carotte à l'orange dans le fond des ramequins. Recouvrir de la crème préparée.  Placer les ramequins dans un plat à four et verser deux verres d'eau dans le fond.**
- **Enfourner et faire cuire 30 à 40 minutes. Sortir le plat du four, retirer les ramequins du bain marie et les laisser refroidir. Placer au frais une heure. Servir frais.**

Sources : <https://www.mavieencouleurs.fr/cuisine/creme/entree/creme-de-carottes>

