



Dessert De Semoule Aux Carottes

Havuçlu İrmik Tatlısı



5 carottes
1 tasse de semoule
4 tasses de lait
1,5 tasses de sucre granulé
1 paquet de vanille

Lavez les carottes, rasez la peau, puis râpez avec la partie fine de la râpe. Prenez dans une casserole. Rajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé.

Fermez la casserole, puis placez à basse température. Faites cuire en mélangeant de temps en temps jusqu'à qu'ils se ramollissent.

Rajoutez sur les carottes râpés, du lait, de la semoule et 1 tasse de sucre granulé. Laissez cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement.

Rajoutez de la vanille sur le dessert retiré du four, puis mélangez. Mettez dans les bols de compote mouillé. Laissez attendre à température ambiante pendant 10-15 minutes puis laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Retournez dans une assiette plate puis servez.

N-B; Vous pouvez enrichir le goût du dessert, avec de la crème chantilly, et de différente sorte de fruit.