



Dessert De Bourré Aux Carottes

Havuç Dolması Tatlısı



1 kg. de carottes épais
2 tasses de sucre
1,5 tasses d'eau
1 paquet de vanille
Pour l'intérieur :
1 sachet de crème chantilly en poudre
1 tasse de lait
1 tasse de noix moulues

- # Épluchez les carottes puis coupez à la largeur de deux doigts.
- # Creusez l'intérieur de façon à former un tube.
- # Placez les carottes de façon verticale dans la casserole puis placez à basse température.
- # Rajoutez de l'eau chaude puis fermez la casserole. Faites cuire jusqu'à que la couleur des carottes changent.
- # Rajoutez du sucre et de la vanille. Faites cuire les carottes sans qu'elles se déforment.
- # Placez les carottes dans une assiette. Laissez refroidir.
- # Pendant ce temps, mélangez de la crème chantilly en poudre avec du lait jusqu'à qu'elle devient mousseuse. Placez au réfrigérateur puis faites attendre jusqu'au refroidissement des carottes.
- # Quand les carottes sont froids, sortez la crème du réfrigérateur. Rajoutez des noix, mélangez puis remplissez dans une pompe à crème.
- # Remplissez les carottes avec de la crème.
- # Laissez reposer le dessert au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

N-B; Si vous voulez des goût différent, vous pouvez rajouter du gingembre en poudre, du girofle ou du zeste de citron.