**Halwa de carottes**

Voici une gourmandise dépaysante : un dessert indien très populaire aux carottes, à la cardamome, aux pistaches et noix de cajou. Idéal pour terminer un repas indien, il est très facile à réaliser. Cette préparation à la fois fondante et crunchy est un délice qui surprendra vos invités ! On peut le déguster en compotée fondante juste après la cuisson ou froide le lendemain.

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 55 min

Facile

2 + 3 càs de margarine végétale

350 g de carottes râpées

100 g de raisins secs

3 ou 4 dattes Medjool, dénoyautées, hachées

3 dl de DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins

75 g de sucre de canne

1 càc de cardamome en poudre

2 càc de curcuma

100 g de pistaches, hachées

1 poignée de noix de cajou

1 poignée de menthe fraîche, hachée

1. Faites fondre 2 càs de margarine dans une casserole. Faites fondre les carottes avec les raisins secs et les dattes pendant 15 à 20 minutes.
2. Ajoutez ensuite la boisson végétale et le sucre de canne. Remuez fréquemment et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Cela prendra environ 30 minutes. Ajoutez la margarine restante, la cardamome, le curcuma, les pistaches et la moitié des noix de cajou. Mélangez bien. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Remuez régulièrement pour ne pas que le mélange accroche. Faites dorer le restant des noix de cajou dans une poêle antiadhésive.
3. Ajoutez la menthe fraîche et mélangez. Décorez avec les noix de cajou dorées.

Astuce :

Utilisez des carottes en botte, car elles sont plus tendres et plus douces.

Variante :

Remplacez le DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins par du DreamTM Rice Calcium, DreamTM Almond + Calcium & Vitamins ou DreamTM Almond-Hazelnut-Rice + Calcium & vitamins.