

HALVA A LA CAROTTE

- 450 g de carottes,
- 85 cl de lait,
- 125 g de sucre,
- 3 cardamomes,
- 4 cuillères à soupe de ghee,
- 2 cuillères à soupe .de raisins secs,
- 2 cuillères à soupe de pistaches hachées.

Laver, éplucher et râper les carottes.

Ecraser les gousses de cardamome.

Placer dans une casserole les carottes, le lait, le sucre et la cardamome.

Porter à ébullition puis cuire à feu doux en remuant pendant 45 mn.

Retirer du feu, mélanger avec les raisins secs et la pistache.

Faire fondre le ghee dans une poêle.

Cuire 20 mn les carottes en remuant constamment.