



## **CHUTNEY DE CAROTTES – TARTELETTES AUX CAROTTES**

Pour le chutney :

500g carottes pelées, coupées en fine rondelles – 30g pignons torréfiés – 3 càs jus de citron  
½ càs graines de fenouil – ½ càs sucre – 1 càc cumin en poudre – 50g raisins secs –

Cuire à l'eau salée les carottes 15min. Les égoutter. Dans une sauteuse, verser le jus de citron, ajouter le cumin, le sucre et les graines de fenouil. Porter à ébullition. Ajouter les carottes. Laisser cuire 10 minutes à feu doux (elles doivent être tendres). Ajouter les raisins. Retirer. Verser les pignons (mélange refroidi). Mélanger.

Pour les tartelettes : (8)

150g pâte brisée – 250g carottes pelées et coupées en rondelles – 1 oeuf – 2 càs crème fraîche épaisse – 1 pincée de cardamome moulue – sel – poivre – le jus d'1/2 orange et zeste râpé –

Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).

Cuire à l'eau salée les carottes pendant 20min. Egoutter. Mixer.

Dans un cul de poule, battre au fouet l'oeuf, la crème, la pincée de cardamome, le jus d'orange et un peu de zeste. Saler et poivrer. Verser la purée de carottes. Mélanger.

Verser le mélange dans les moules à tartelettes tapissés de pâte brisée (n'oubliez pas de piquer les fonds à la fourchette).

Cuire 20minutes.

Décorer avec le zeste restant.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr