



PETITES CREMES A LA CAROTTE ET AU GINGEMBRE

Ingrédients pour 6 personnes :

6 belles carottes, 100 grs de sucre en poudre, 100 grs de sucre roux

1 orange non traitée, 1 noix de gingembre frais

4 oeufs, 20 cl de crème fraîche liquide

quelques spéculoos réduits en chapelure

Peler les carottes, les couper en tronçons et les faire cuire 25 mn à la vapeur ou à l'eau bouillante. Egoutter et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°

Laver l'orange, prélever le zeste et extraire le jus. Ajouter le sucre roux et faire réduire l'ensemble sur feu vif d'un tiers.

Mixer les 2/3 des carottes avec le jus d'orange réduit jusqu'à l'obtention d'une purée fine. Répartir cette purée dans le fond de 6 ramequins. Mettre le reste des carottes dans le mixer avec le gingembre râpé, le sucre en poudre, les oeufs et la crème. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème très lisse. Répartir délicatement cette deuxième préparation sur la précédente.

Placer les ramequins dans un grand plat, ajouter 2 verres d'eau bien chaude au fond du plat et glisser au four pour 30 mn.

Retirer les ramequins du bain-marie et laisser refroidir complètement. Saupoudrer d'un peu de chapelure de spéculos avant de servir bien frais.