



## Halwa à la carotte

### Gajar ka halwa



Histoire de la recette, ce que cela représente...

Le gajar ka halwa ou halwa de carottes, est sans doute le plus célèbre dessert indien.

En Inde, il est communément admis que le gajar ka halwa a clairement été introduit dans le pays lors de l'expansion de l'Empire Moghol, en 1526. En se répandant, l'empire Moghol introduisit des négociants internationaux qui apportèrent avec eux des produits fascinants tels que la carotte, mais de la carotte orange ! La carotte étant jusque-là de couleur pourpre.

En effet, le célèbre sultan de l'Empire ottoman « Soliman le Magnifique » aimait tellement les halvas qu'il avait spécialement commandé la construction d'une cuisine de confiserie dédiée - un helvahane - la maison d'halwa, juste à côté du palais...

Principaux ingrédients :

Ingrédients pour 8 personnes.

- 500g de carottes
- 50g de beurre ou du beurre clarifié
- 150g de lait concentré sucré
- 80g de sucre
- 5 gousses de cardamome
- 1 poignée de raisins secs
- 1 poignée de noix de cajou
- 1 poignée de pistaches émondées

Méthode :




1. Eplucher les carottes, mixer-les au robot finement.
2. Faire fondre le beurre ou le beurre clarifié dans une grande casserole, puis ajouter les graines de cardamome ensuite les noix de cajou, les pistaches concassées et les raisins secs. Laisser le beurre se colorer un peu.
3. Dans la même casserole rajouter les carottes râpées et laisser cuire pendant 10 minutes.
4. Rajouter ensuite le sucre, et laisser compoter à feu doux pendant 2 minutes.

5. Rajouter ensuite le lait concentré sucré et laisser cuire pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé par les carottes.

Vous pouvez servir chaud, tiède ou froid c'est toujours autant bon !

Allergène(s) potentiels, végétarien, végan...

- Fruit à coque

Niveau de difficulté			
Coût	€	€	€€€