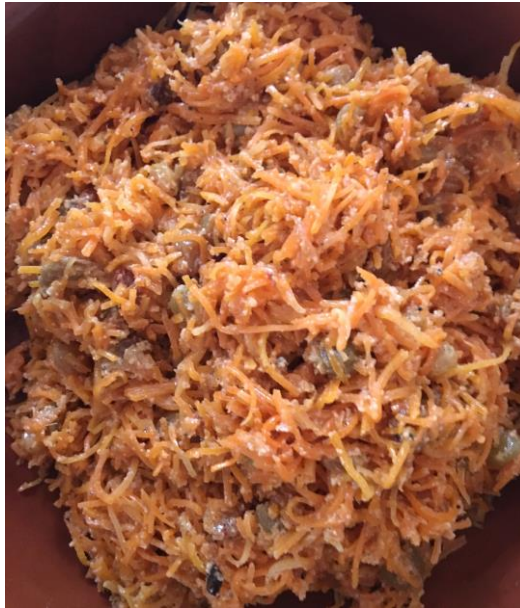


## Halva carotte



### ***Ingrédients pour 6 personnes***

*500 g de carottes, 50 g de beurre, 150 g de lait concentré sucré, 5 gousses de cardamome, 1 poignée de raisins secs, 1 poignée de noix de cajou, 1 poignée de pistaches émondées*

---

Eplucher les carottes et les râper finement au robot.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole, puis y ajouter les graines de cardamome

Ajouter ensuite les noix de cajou, les pistaches concassées et les raisins secs.

Laisser le beurre se colorer un peu

Ajouter les carottes, puis le lait concentré, remuer, couvrir et laisser compoter 20 à 30 minutes à feu moyen, couvert.

Servir (c'est meilleur tiède ou froid), en parsemant de noix, pistaches et raisins secs.