

Glace à la carotte et crème au pavot

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

glace à la carotte:
250 g de carottes, pelées, en morceaux
125 g de sucre glace
1 cs de jus de citron
un peu de cannelle
250 g de double-crème

décoration:
1 dl de crème, fouettée ferme
½ orange, zeste râpé
1-2 cs de sucre glace
1-2 cs de pavot, grillé, refroidi



Préparation

Préparation: env. 40 min

Réfrigération: env. 3 h

1. Glace: cuire à la vapeur les carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, réduire en purée très fine. Mélanger avec les ingrédients restants et congeler dans une sorbetière ou verser la masse dans un plat en acier chromé (2-3 cm d'épaisseur), congeler 2-3 h en remuant fréquemment.
2. Former des boules de glace, disposer sur des assiettes.
3. Mélanger la crème avec le zeste d'orange et le sucre glace, déposer une rosette à côté de la glace, parsemer de pavot.

Ajouter un peu de zeste d'orange à la glace permet d'apporter une note fruitée bienvenue.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 395 kcal; protéines: 2 g; lipides: 2 g; glucides: 2 g.