

Tartelettes aux carottes à la crème d'orange et zestes confits

Par La rédaction de Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	45 min

Catégories : Desserts, C'est la saison, Légumes

Le carrot cake n'est pas le seul dessert à savoir utiliser la carotte de façon bien gourmande... Testez aussi cette délicieuse recette de tartelettes aux carottes à la crème d'orange et zestes confits.

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g Pâte sablée ou brisée
250 g Carotte
20 cl Jus de carotte
2 Orange bio
300 g Sucre semoule
4 Jaune d'oeuf
1 c. à soupe rase Maïzena
2 pincées Cannelle en poudre

Réalisation

- 1 Préparez les oranges :** coupez le zeste de 1 orange en fines lamelles puis en bâtonnets. Pressez les oranges et filtrez le jus.
- 2 Préparez les zestes :** plongez les zestes dans une grande quantité d'eau, portez à ébullition, laissez cuire 2 min, retirez-les du feu et égouttez-les.
- 3** Versez 150 g de sucre dans une casserole, ajoutez 25 cl d'eau, laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop léger, plongez-y les zestes et laissez cuire 10 min à feu modéré.
- 4** Pelez les carottes et coupez-les en minces rubans à l'aide d'un économe.
- 5** Lorsque les zestes auront cuit 10 min, mettez dans le sirop les lamelles de carottes, tournez, laissez cuire 5 à 6 min à feu doux et retirez du feu. Retirez du sirop zestes et lamelles de carottes, égouttez et laissez-les refroidir.
- 6 Préparez la crème :** délayez la Maïzena dans le jus de carotte. Versez dans une casserole les jus d'orange et de carotte, la cannelle, et faites chauffer à feu doux.
- 7** Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, versez dessus le sucre restant, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez en mince filet, sans cesser de fouetter, le mélange de jus, versez la préparation dans une casserole, posez-la sur feu doux et laissez cuire en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez du feu et réservez.

- 8 Allumez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez quatre moules à tartelette de 12 cm de diamètre, garnissez-les de pâte et faites cuire à blanc 15 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 9 Retirez les fonds de tarte du four et laissez-les refroidir.
- 10 **Montez les tartelettes** : versez la crème sur les fonds, laissez complètement refroidir, répartissez dessus les zestes d'orange et les lamelles de carottes, faites cuire le jus de cuisson des zestes, jusqu'à l'obtention d'un sirop épais, versez-le sur les tartelettes et servez

Source : Régál n°49

Publié le 18/11/2014