



## Recette

# Pâte à tartiner douce aux carottes

Les carottes sous une nouvelle forme

**15 Min.**

Temps de préparation



**45 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

### QUANTITES

500 g de carottes, épluchées, en morceaux **De saison**

80 g de beurre, mou, battu en mousse

80 g de chocolat blanc, fondu

1/2 gousse de vanille, moelle grattée

1/2 citron, zeste râpé, jus pressé

## Voici comment faire

**1 de 1**

**PRÉPARATION** Faire cuire les carottes pendant 30 à 40 minutes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Déverser l'eau, laisser la vapeur se dissiper et réduire finement en purée. Mélanger la masse avec le beurre, le chocolat, la moelle de vanille, le zeste et le jus de citron jusqu'à obtention d'une texture homogène. Verser la masse dans un bocal propre et laisser refroidir. Couvrir avec le couvercle et laisser reposer pendant env. 4 heures au réfrigérateur.

**CONSEIL** La pâte à tartiner convient aussi comme nappage pour les cupcakes ou le gâteau aux carottes.