

Crème de carottes à la cannelle



400 g de carottes - 50 cl de crème de soja - 20 g de maïzena
75 g de sucre - 1 cuillère à café de cannelle - 2 cuillères à soupe
d'éclats de noisettes

Pelez les carottes, coupez-les en rondelles et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante. Laissez cuire 15 minutes, égouttez.

Diluez la maïzena, la cannelle et le sucre dans 10 cl de crème de soja.

Dans le bol du mixeur, versez le mélange maïzena et les carottes. Mixer.

Dans une casserole mettre la purée de carottes, et le reste de la crème de soja, laissez bouillir 1 minute.

Versez dans 4 verrines et mettez au frais.

Au moment de servir, saupoudrez d'éclats de noisettes.

