

LOUKOUMS AUX GRAINES DE CAROTTE SAUVAGE



Ingrédients pour 1 plaque (20cmx20cm)

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------------|--------------------|
| Sucre cristallisé | 400 gr |
| eau | 300 ml |
| citron | 1 pc |
| Noisettes | Quantité souhaitée |
| Agar-agar | 4 gr |
| Graines de carotte sauvage | 1 tasse |
| Sucre impalpable | 3 c. à s. |
| Maizena | 3 c. à s. |

Préparation

1. Préparer les ingrédients : égrainer et laver les carottes sauvages. Éplucher les noisettes (éventuellement les torrifier). Presser le citron.

2. Infuser les graines de carottes sauvages : dans une casserole, mélanger les graines de carotte et l'eau. Porter à ébullition. Mixer. Laisser infuser en eau frémissante, 1/2 heure. Filtrer.

3. Réaliser un sirop de sucre : dans la casserole, ajouter le sucre et l'agar-agar à la décoction. Faire bouillir 5 minutes. Ajouter le jus de citron. Ajouter les noisettes.

4. Garnir un moule de papier sulfurisé.

5. Couler le sirop de sucre et réserver au frigo jusqu'à refroidissement et prise complète.

6. Découper la gelée figer en carrés de 2 cm de côté et rouler dans un mélange Sucre impalpable + Maizena.

7. Suggestion: agrémenter la préparation d'UN PEU de fruits secs grillés (faines, noisettes, noix...) Note: ne pas hésiter à augmenter la proportion d'agar-agar si la préparation est effectuée rapidement et que l'on a pas le temps de faire réduire le sirop pour concentrer les sucres.
