LOUKOUMS AUX GRAINES DE CAROTTE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 1 plaque (20cmx20cm)

Ingrédient	Quantité
Sucre cristallisé	400 gr
eau	300 ml
citron	1 pc
Noisettes	0 Quantité souhaitée
Agar-agar	4 gr
Graines de carotte sauvage	1 tasse
Sucre impalpable	3 c. à s.
Maïzena	3 c. à s.

Préparation

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

2.	fuser les graines de carottes sauvages : dans une casserole, mélanger les graines de carotte et l'eau.
	orter 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.