# CREME DE CAROTTES

### Pour 6 personnes préparation 20mn cuisson 40mn

|  |  |
| --- | --- |
| 6 carottes | 1 cuillère à café d’eau de fleur d’oranger |
| 100g de sucre en poudre | 20cl de crème liquide |
| 1 orange | Beurre pour les ramequins |
| 4 oeufs |  |

1°) Préchauffez le four th.6 (180°C).Pelez les [carottes](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=22) et coupez-les en [tronçons](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=90). Faites-les cuire 25 min dans l'eau bouillante. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

2°) Lavez l'[orange](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=237), râpez finement le [zeste](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=62) et pressez-la. Versez le jus d'[orange](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=237) dans une [casserole](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=162), ajoutez le [zeste](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=62) et faites [réduire](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=278) d'un tiers.

3°) Passez les 2/3 des [carottes](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=22) au [mixeur](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=235) jusqu'à obtention d'une purée fine. Versez-la dans un [saladier](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=268).

4°) Ajoutez le jus d'[orange](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=237) et le sucre roux. Mélangez bien et [réservez](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=221).

5°) Mettez le reste des [carottes](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=22) dans le [bol](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=155) du [mixeur](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=235) avec la fleur d'oranger, le sucre en poudre, les oeufs entiers et la crème. Mixez pour obtenir une crème lisse et homogène.

6°) Beurrez 6 ramequins. Répartissez la purée de [carottes](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=22) à l'[orange](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=237) dans le [fond](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=395) des ramequins et recouvrez-la de la préparation.

7°) Placez les ramequins dans un [plat](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=249) allant au four et versez de l'eau dans le [fond](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=395).

8°) Faites cuire 30 à 40 min au four. Laissez refroidir complètement avant de servir.

