

# Les pancakes aux Carottes Grillées Confiture et Sirop de Rose



## À table

**Nombre de personnes : 4**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

**Temps Total : 35 mn**

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Saison : été

## Au marché

1 botte de petites carottes nouvelles

1/2 pot de confiture de rose

15 g de sucre glace

1 c. à café rase de gingembre moulu

20 cl de crème liquide bien froide

## La recette

Placez un saladier et les fouets d'un batteur électrique au congélateur.

Epluchez les carottes et taillez-les en tranches fines d'environ 2 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Faites chauffer le gril sur feu vif. Passez rapidement un papier absorbant graissé sur le gril chaud, puis déposez à plat les lamelles de carottes. Baissez la température à feu moyen et couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Poursuivez la cuisson 15 mn en retournant les carottes : elles doivent être grillées et rester souples. Réservez-les.

Pendant ce temps, fouettez la crème liquide avec le batteur électrique dans le saladier glacé.

Lorsque celle-ci commence à épaissir, incorporez le sucre glace et le gingembre et continuez de monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais toujours souple et réservez-la au réfrigérateur.

Réunissez dans une petite casserole les lamelles de carottes et la confiture de rose et, sur feu doux, laissez-les confire 5 mn.

Réchauffez les pancakes au toasteur et sur chacun d'eux déposez une grosse cuillère de crème au gingembre, quelques lamelles de carotte grillées confites et le sirop de rose tiède. Dégustez aussitôt.