

Ma déclinaison autour de la carotte

Après la déclinaison de la betterave et du topinambour, voici la déclinaison de la carotte 🥕.

<p>Ingrédients pour 4 personnes</p> <p>Mousseline de carotte (crémeux et doux comme base de l'assiette) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1kg de carotte- 150g de beurre / margarine végétale- Sel, poivre <p>Pickles de carotte pour environ 1 bocal de 350g / 435 ml (légume cru et vivifiant qui va donner du punch à l'assiette)</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 carottes moyennes- Thym- Poivre en grain- Saumure :<ul style="list-style-type: none">- 100 ml de vinaigre d'alcool blanc- 100 ml d'eau- 70 g de sucre- 8 g de sel <p>Pesto de fanes de carotte :</p> <ul style="list-style-type: none">- 20 g de fanes de carotte sans les tiges- 8 g de noix- 2 g de levure maltée- Quantité suffisante d'huile d'olive- Sel, tabasco	<p>Carottes glacées (élément central du plat qui va lui donner de la consistance) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 kg de carottes fane- 50 g de margarine / beurre- 20 g de sucre- Sel <p>Pluches de fanes de carotte pour la décoration</p> 
---	--

Pickles (à préparer éventuellement la veille, voire plusieurs jours à l'avance) :

- Emincer les carottes pelées à la mandoline. Les disposer dans les bocaux.
- Mélanger tous les éléments de la saumure et porter à ébullition. Verser dans les bocaux de carotte.
- Fermer les bocaux, laisser revenir à température ambiante, et mettre au frais. Se conserve plusieurs semaines, alors ne pas hésiter à en faire beaucoup, c'est tellement bon !

Carottes glacés :

- Peler et rincer les carottes.
- Les transférer dans une sauteuse à la taille exacte des légumes. Mouiller avec de l'eau, ajouter le beurre, sucre, sel. Couvrir avec un couvercle en papier troué en son centre.

- Cuire jusqu'à ce que le légume soit fondant à coeur et évaporation quasi-complète de l'eau. En fin de cuisson, la réduction doit former un sirop épais et brillant.
- Enrober les carottes en les retournant dans ce sirop. Garder au chaud.

Mousseline :

- Peler et rincer les carottes.
- Les couper en morceaux, les mettre dans une casserole, couvrir largement d'eau froide, saler. Porter ébullition et cuire frémissement jusqu'à ce que les carottes soient bien cuites.
- Egoutter, transférer dans un container haut, ajouter le beurre en petits morceaux et mixer au mixeur plongeant (le beurre va fondre avec la chaleur des carottes). Mixer longuement pour développer l'arôme du légume. On obtient une purée fine et bien lisse.
- Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

Pesto de fanes de carotte :

- Laver les fanes. Transférer dans un récipient haut, ajouter tous les ingrédients.
- Mixer. Ajouter de l'huile d'olive si nécessaire.
- Se conserve 4 jours au frais.

Dressage :

- Disposer les éléments dans les assiettes, et décorer de pluches de fanes de carotte.