



LA CAROTTE NOUVELLE EN CROÛTE FEUILLETÉE

Parfumée à la cardamome verte, pâte d'agrumes et oignons de printemps

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients

6 carottes nouvelles de 125 gr chacune
500 gr de pâte feuilletée
½ œuf battu pour la dorure
8 cl d'huile d'olive fruitée noire
3 capsules de Cardamome verte
0,5 gr de graines de carottes
Fleur de sel.

Coulis de carottes

200 gr de carottes nouvelles
90 gr d'oignons nouveaux
2 œufs entiers cuits 30 minutes à 62°C
100 gr d'eau minérale
80 + 20 gr d'huile d'olive
4 gr d'eau de fleur d'oranger
Pm : Sel & poivre du moulin

Garniture

1 botte d'oignons nouveaux
25 gr de miel de châtaigner
25 gr de beurre frais
30 gr de pâte de citron au miel
Pm : poudre de coriandre



Biscuit éponge coriandre

75 gr de poudre d'amande tamisée
150 gr de blancs d'œufs
10 gr de glucose atomisé
30 gr de farine
30 gr de coriandre thai blanche

Progression

Gratter soigneusement les carottes (réserver les fanes pour frire en tempura). Les badigeonner avec la dorure et saupoudrer de cardamome verte. Enrouler dans une bande de feuilletage d'1 millimètre d'épaisseur. Dorer délicatement et saupoudrer de quelques f-graines de carotte. Cuire 10 minutes à 220 °C, puis 10 minutes à 180°C. Réserver.

Étuver les oignons et carottes émincées à court mouillement recouverts d'un disque de papier de cuisson. Au terme de la cuisson, mixer avec les œufs et monter à l'huile d'olive. Parfumer de fleur d'oranger. Tenir la purée souple et mettre en siphon.

Mixer tous les éléments du biscuits éponge. Assaisonner et passer. Mettre au siphon avec trois cartouches. Laisser reposer et flasher au micro-onde. Déshydrater et broyer en poudre. Glacer à blanc les oignons fanes. Couper en deux et snacker à coloration. Confectionner la pâte d'agrumes selon recette.

Dressage

Couper en deux les carottes. Chevaucher les sur l'assiette préalablement garnie de deux larmes d'émulsion de carotte à la fleur d'oranger.

Disposer quelques pointes de pâte d'agrumes et de miel.

Décorer avec 2 ou 3 demis oignons caramélisés. Saupoudrer le rebord d'assiette d'une poudre de coriandre, finir avec un trait d'huile d'olive, tempura de fane ou au micro-ondes et fleur de sel.



Chef Rémy GIRAUD
Les Hauts de Loire
79 rue Gilbert Navard
41150 ONZAIN