



**VELOURS DE CAROTTES BLANCHES, JAUNE D'ŒUF CONFIT, OIGNON FRIT, LARDONS DE SAUMON FRAIS, BRUNOISE DE RADIS BLANC**

**Ingrédients pour 6 personnes**

1.5 kg de carottes Blanches  
150 gr d'huile d'olive  
10 gr de sel  
2 gr de piment d'Espelette  
350 gr d'eau  
10 gr de fécule de pomme de terre

350 gr de saumon frais  
150 gr Pousses d'épinards  
QS Oignons frits  
6 pièces d'œufs

150 gr de radis Blancs



**Progression**

Prendre 1.5 kg de carottes blanches, les éplucher, les couper en morceaux, puis les mettre dans une casserole avec 150 gr d'huile d'olive, 10 gr de sel, 2 gr de piment d'Espelette, 450 gr d'eau.

Une fois cuit, verser la fécule préalablement délayée, verser dans la casserole, mixer jusqu'à avoir une onctuosité totale, et réserver.

Prendre le saumon, le couper en cubes, les faire sauter dans une poêle antiadhésive, à feu fort avec un peu d'huile d'olive pour avoir une coloration rapide et assaisonner sel et piment d'Espelette. Égoutter sur papier absorbant.

Prendre les 6 œufs, séparer les blancs des jaunes puis les verser dans 200 gr de vinaigre de riz pendant 24H.

Tailler 150 gr de radis Blancs en brunoise.

**Dressage**

Prendre une assiette creuse, verser le velours de carotte blanche, poser un jaune d'œuf, égoutter du vinaigre de riz, poser les cubes de saumon, décorer de pousses d'épinards, et brunoises de radis blanc crues.

Bon appétit



**Chef Florian HOUGET**

*Cuisine by FH*

06800 Cagnes sur Mer