

## Espuma de carottes au cumin

Recette N° 12

Catégorie : Hors-d'œuvre froid

Source : Jean-François Wenger

Date : 28.04.2008

Coût des marchandises : CHF 0.40 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



### Ingrédients pour 50 personnes (Quantité nette)

		<b>Espuma de carottes</b>	
1'500	g		Carottes
500	g		Echalotes
10	g		Cumin
150	g		Sucre brut
10	dl		Fond de légumes
5	dl		Jus d'orange
15	pc		Gélatine, feuilles, 1,5 g
10	pc		Assaisonnement (sel, poivre)

		<b>Garniture</b>	
1'500	g		Carottes
10	g		Cumin
15	cl		Huile d'olive pressée à froid
5	g		Sel marin gros
50	g		Cerfeuil frais

### Mise en place

- 1 cartouche de gaz carbonique
- Laver toutes les carottes, les peler et en râper la moitié
- Laver et peler les échalotes puis les hacher finement
- Tremper la gélatine dans l'eau froide

### Préparation

- Cuire les carottes râpées avec l'échalote, le fond de légumes et le jus d'orange
- Ajouter le sucre roux et la moitié du cumin, mixer le tout, passer au chinois
- Assaisonner, ajouter la gélatine trempée, fouetter vigoureusement
- Verser dans l'émulsionneur, ajouter une cartouche de gaz
- Bien secouer et garder au réfrigérateur 3 heures au minimum
- Cuire les carottes de la garniture à l'eau salée, bien les refroidir, les couper en biseau
- Mélanger les carottes cuites avec l'huile d'olive et le reste du cumin
- Assaisonner à la fleur de sel

### Montage

- Disposer un peu de feuilles de roquette et de jeunes pousses au fond d'une grande verrine
- Mettre les carottes cuites sur la salade
- Faire une rosace avec l'émulsionneur
- Décorer avec le cerfeuil
- Servir de suite



## **Cuisson**

- Temps de cuisson : 20 minutes environ
- Température de cuisson : 100°C
- Moyen de cuisson : Par contact (fourneau)

## **HACCP**

- Temps de refroidissement : 10 minutes
- Emploi de la planche verte pour les carottes
- Emulsionneur bien propre pour mettre l'espuma
- Après l'emploi, mettre au frais
- A consommer dans les 24 heures

