

CAROTTE CONFITE, ORANGE ET REINE DES PRÉS

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
carottes fanes	12
carottes	5 (pour extraire le jus pour la cuisson)
Beurre	15 g
sucre	70 g
Crème	110 g
Beurre	50 g (bien froid)
carottes	6
Orange	1
Reine des prés	4 tiges
Beurre	30 g (pommade)
Sucre glace	40 g
Blancs d'oeufs	1
farine	40 g
oranges	2 (pour les supremes)
oranges	2 (pour le gel)
Agar-agar	
crème fraîche	340 gr
Reine des prés	15 inflorescences
jaunes oeuf	3
sucre	30 gr
gélatine	4,5 gr
mascarpone	75 gr

Ingrédient	Quantité
carottes	800 gr
eau	60 cl
sucre	150 gr
zeste orange	
reine des prés	feuilles

Préparation

1. Carotte confite : passer quelques carottes au JazzMaxx (=extracteur de jus). Laver et peler les carottes fanes en gardant un bout de fane. Cuire à feu doux les carottes fanes dans le jus de carotte et une noix de beurre. Débarrasser et réserver au frais.

2. Caramel à la reine des prés : porter à frémissement la crème, ajouter les fleurs de reine des prés (en retirant un maximum les pétioles) et laisser infuser jusqu'à ce que le goût convienne. Filtrer et ne garder que 90 g de crème et remettre à chauffer. Faire fondre 70 g de sucre à sec dans un poêlon bien propre. Lorsque le sucre est fondu (attention de ne pas trop pousser le caramel pour éviter qu'il soit trop amer), ajouter la crème chaude et bien fouetter. Hors du feu, ajouter le beurre bien froid en petit morceau. Filtrer si nécessaire et réserver dans un biberon.

3. Purée carottes oranges : cuire les carottes dans le jus d'une orange et le jus de carotte de l'étape 1. Une fois les carottes fondantes, les débarrasser et les mixer finement. Ajuster le goût en ajouter un peu de jus d'orange pressé.

4. Poudre de reine des prés : mettre à déshydrater 4 tiges de reine des prés (déshydrateur ou four à 50°C). Ne garder que les feuilles et réduire en fine poudre.

5. Tuile sucrée : mélanger 30 g de beurre pommade, 40g de sucre glace, 40g de farine et le blanc d'oeuf. Etaler la pâte dans un moule ou sur un papier sulfurisé et cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 6 min. Démouler immédiatement et mettre en forme si nécessaire.

6. Suprêmes d'orange : peler à vif 2 oranges et détailler les suprêmes.

7. 7. Gel d'orange : presser 2 oranges. Peser le jus, ajouter 1% du poids d'agar-agar et porter à ébullition 1 minutes, débarasser dans un récipient et garder au frigo. Au moment de servir, mixer le jus d'orange éalifié et utiliser un biberon pour déposer quelques points de gel sur l'assiette.

8. 8. Crémeux reine des prés : faire chauffer la crème et la verser sur une dizaine de fleurs de reine des prés. Laisser infuser 30 min. Filtrer. Placer la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Faire à nouveau chauffer la crème. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'au ruban. Verser la crème chaude en filet et bien fouetter. Reverser le mélange dans la casserole, et cuire à la nappe. Hors du feu, ajouter la gélatine et bien mélanger. Verser sur le mascarpone puis réserver au frais.

9. 9. Sorbet orange, carotte et reine des prés : Eplucher et couper les carottes en rondelles. Les mettre dans une casserole avec l'eau, le sucre et les feuilles de reine des prés. Cuire pendant 30 min à couvert. Retirer les feuilles de reine des prés. Mixer les carottes au blender avec la moitié du jus de citron, le zeste de l'orange. Laisser refroidir. 30 min avant l'envoi, verser dans la sorbetière.

10. 10. Dressage : dresser des petits domes de purée de carotte. Placer dessus des morceaux de carottes. Dresser un dôme de crème à la reine des prés et saupoudrer d'un peu de poudre de reine des prés déshydratée. Placer quelques suprêmes d'orange, quelques points de caramel et quelques points de gel d'orange. Terminer par une petite quenelle de glace à l'orange et la tuile.
