

CAROTTES RÔTIES AU CAFÉ, BURRATA, CAMEL DE CAROTTES, SUPRÊME DE VOLAILLE AU BEURRE D'ORTIES ET POUDRE DE CROUTONS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Belles carottes	20 pcs
café	50 cl
jus de carottes	3 L
boules de burrata	8 pcs
beurre doux	200 gr
jeunes feuilles d'orties	1 poignée
suprêmes de volaille	8 pcs

Préparation

1. Verser le jus de carotte dans 3 casseroles différentes et laisser réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse qui rappelle celle d'un caramel. Toujours bien surveiller !

2. Prendre un bol de café, y ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de miel et 1 cuillère à soupe de vinaigre. Laisser réduire également. Il sera encore un peu liquide à la fin mais il va s'épaissir en se refroidissant.

3. Peler les carottes à l'aide d'un économe, les déposer dans un plat allant au four et les badigeonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. Cuire à 180° pendant au moins 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Une fois cuites, mettre les carottes dans la réduction de café.

4. Passer les orties sous un rouleau à pâtisserie afin de casser les épines. Laver les orties et les essorer. Découper très finement à l'aide d'un bon couteau. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Une fois qu'il est fondu, retirer du feu et ajouter les orties. Laisser reposer sur le côté.

5. Poêler les morceaux de volaille avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

6. Découper des morceaux de pain et poêler dans un peu de beurre, saler et poivrer. Le but est d'obtenir des croustons. Mixer ensuite afin d'obtenir une poudre croustillante.

7. Dans une belle assiette, mettre un peu de caramel de carottes. Mettre ensuite une demi boule de burrata. Ajouter 3 tronçons de carottes au café par-dessus. Remettre un peu de caramel de carottes, un peu de poudre de croustons, le morceau de volaille, le beurre d'orties et une petite fleur en décoration.
