

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



## 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 croutons. 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 croutons, le morceau de volaille, le beurre d'orties et une petite fleur en décoration.

---