

CAROTTES RÔTIES ET CAROTTES EN PICKLES À LA CRÈME DE CAJOU ET D'ARMOISE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
carotte orange	1 (pickles carottes)
eau	400 ml (pickles carottes)
vinaigre	50 ml (pickles carottes)
sucre	25 gr (pickles carottes)
carottes mauves coupées en bâtonnets	3
Huile d'olive	
poire	1 (coupée en 4)
de noisettes	1 poignée (torréfiées à sec et concassées)
noix cajou	80 gr
Armoise	50 gr
citron	1 filet
eau	
Sel, poivre	

Préparation

1. Faire tremper les noix de cajou la veille

2. Porter à ébullition le mélange eau, vinaigre, sucre

3. Faire des lamelles (avec un économètre) avec la carotte orange pelée et les plonger dans le mélange eau

vinaigre sucre, réserver

4. Mixer les noix de cajou avec l'armoise, le filet de jus de citron, 15 ml d'huile d'olive pour 20 ml d'eau (recette 4 personnes), saler . Mixer jusqu'à obtenir une crème bien lisse, rectifier si nécessaire.

5. Poêler les bâtonnets de carottes dans de l'huile d'olive bien chaude jusqu'à obtenir une belle couleur, saler, poivrer

6. Faire une lamelle dans un des quartier de la poire

7. Dresser votre assiette en la nappant de crème de cajou , déposer sur la crème, les bâtonnets de carottes, le pickles de carotte , les noisettes et la lamelle de poire. Décorer avec une pluche d'armoise.
