

KROEPOEK CAROTTE GRAINE DE BERCE



Ingrédients pour 30 Mise en bouche

Ingrédient	Quantité
carottes	3
farine tapioca	200 gr
jus de carotte infusé avec graines de Berce	200 gr
Graine de Berce	2 CàS
Sucre S2	50 gr
Vignaire	100 gr
Eau/Jus Orange	150 gr
Graine de carotte Sauvage	2 CàS

Préparation

1. Kroepoek carotte/Berce • 200 gr farine de tapioca ou bille de Tapioca pour une effet perlé • 250 gr de jus de carotte • 2 cuillères à soupe de graine de berce non torréfiée Mélanger l'ensemble en remuant pour éviter de brûler la masse et ce jusqu'à ce que la préparation soit translucide. +/- 15 min Etaler à la spatule sur sil-pat, mettre au four 4h à 60. Frire dans huile qq secondes à 180° Mousseline Carotte à l'huile de berce • 3 carottes orange • Huile de berce • Sel et poivre de Timut Nettoyer et mettre sous vide tous les ingrédients, 1h à 100. Vider du sac et passer au thermomix jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Rectifier l'assaisonnement. Carotte orange pickles à l'orange • Sucre • Vinaigre blanc • Eau/jus d'orange • Zeste orange Assembler l'ensemble porter à ébullition, stopper mettre les rondelles de carottes au moins une semaine. Décor : graine de carotte sauvage sur la mousseline.

2. La préparation peut tenir au frigo sans soucis 4 jours.

3. Mettre les kroepoek dans une boîte pour éviter le ramolissement