

# 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