



Le blog d'une jeune maman, bisontine et gourmande

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine

"Carrés de carottes à l'agar-agar sous lit de chicons confits"



Pour 2 personnes, il vous faut :

3 carottes

100 ml d'eau

2 g d'agar-agar

3 chicons

Sauce soja

1 Cs de purée de sésame

1 Cs d'huile de noix

Carrés de carottes La veille ou le jour même découper les carottes en rondelles. Faites les cuire dans une petite casserole avec de l'eau à niveau des carottes (pas plus) pendant 15 minutes. Laisser refroidir et mixées avec leur eau jusqu'à obtenir une purée. Mélanger cette purée avec 100 ml d'eau et 2g d'agar-agar. Saler et poivrer. Faire chauffer sur feu doux et au premier bouillonnement, compter 30 secondes. Arrêtez la cuisson, laissez refroidir, versez dans des petits ramequins carrés. Mettre au réfrigérateur 2 heures au minimum

Chicons confits : Emincer finement 3 chicons. Les faire cuire dans un peu d'eau et à l'étouffé pendant 10 minutes environ. Ôter le couvercle, faire cuire encore 5 minutes pour que l'eau s'évapore. Ajouter ensuite 2 Cs de sauce soja, mélanger et augmenter le feu pour confire les chicons. Laisser refroidir.

Vinaigrette : Mélanger 1 Cs de purée de sésame avec 2 Cs d'huile de noix. Réservez.

Dressage : Déposer délicatement les carrés de carottes dans l'assiette, déposer dessus les chichons puis décorez avec la vinaigrette. Vous pouvez également parsemez du gomasio.



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2007

*<http://emilie25besancon.canalblog.com>
teyssieux.emilie@neuf.fr*

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

*<http://emilie25besancon.canalblog.com>
teyssieux.emilie@neuf.fr*