

Cuillères de velouté de carottes et domes glacés de ricotta



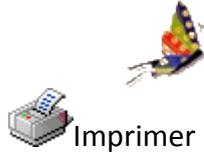
Ingrédients :

- 250 g de carottes
- 150 g de ricotta
- 20 cl de bouillon de volaille Ariaké
- 1 échalote
- 1 orange
- 10 g de beurre
- 1 pincée de safran
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de menthe sèche
- Sel, poivre

Râpez le zeste de l'orange de la valeur d'une cac, mélangez avec un peu de jus la ricotta, l'huile, le sel et poivre, placez au congélateur

Dans une casserole faites fondre l'échalote et les carottes émincées avec le beurre, ajoutez le bouillon, le safran, le sel et poivre et laissez mijoter 15 mn, mixez et mettez au réfrigérateur.

Répartissez la purée de carotte dans des petites cuillères et posez les dômes de ricotta au centre, puis parsemez de menthe séchées.



Imprimer la recette