

Entrée : chips de carottes et son chique revisité

Pour les chips :

- Épluchures de carottes
- Huile d'olive
- Sel, poivre et autres épices

- 1) Préchauffez votre four à 150°C
- 2) Servez-vous d'un pinceau pour badigeonner d'huile d'olive vos épluchures de carotte que vous aurez préalablement nettoyées
- 3) Déposez vos épluchures sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis assaisonnez avec du sel, du poivre et une épice de votre choix (curcuma, gingembre moulu, piment doux en poudre, curry en poudre...)
- 4) Enfournez puis laissez cuire entre 10 et 12 minutes. Surveillez régulièrement.

Pour le chique :

- 400 g de fromage blanc (type faisselle)
- 4 pincées de sel
- 1 échalote (facultatif)
- 2 pincées de moulin à poivre
- 4 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

- 1) Emincer l'échalote
- 2) Verser le fromage blanc dans un bol puis ajouter le reste des ingrédients

Plat : Gnocchis de carottes et pesto aux fanes de carottes

Gnocchis pour 1 personne :

- 3 carottes
- 4 cas de farine (ou plus si besoin)
- 1 cas de fromage rapée

- 1) Commencez par faire cuire les carottes dans de l'eau bouillante (ou en cocotte-minute), après les avoir épluchées.
- 2) Dans un mixeur, mettez les carottes cuites et la farine, puis mixez jusqu'à obtenir une pâte (ou mixer à la fourchette)
- 3) Formez une jolie boule de pâte à la main et faites bouillir un grand volume d'eau salée.
- 4) Avec des ciseaux (ou un couteau), coupez des petits morceaux de pâte pour former vos gnocchis et laissez les tomber dans l'eau. Si ils ne sont pas réguliers c'est pas très grave, le principal c'est de se régaler.
- 5) Quand ils remontent, c'est qu'ils sont cuits !
- 6) Faites-les dorer dans une poêle avec une noix de beurre pour apporter un côté croustillant à l'extérieur.

Pesto fanes de carottes pour une botte de carottes :

- Fanes
- Graines de tournesol
- 50g de parmesan
- Jus de citron
- 1 à 2 gousses d'ail
- 100g d'huile d'olive

→ Ajouter tous les ingrédients dans le mixeur et assaisonner à votre convenance !

Dessert : Panna Cotta à la rhubarbe

La crème

- 530 mL de lait
 - 55g de sirop d'agave
 - 1,5g de poudre d'agar-agar
 - 1 gousse de vanille
- 1) Dans une casserole, déposer le lait, le sirop d'agave, la poudre d'agar-agar et la gousse de vanille (ou extrait de vanille)
 - 2) Faire chauffer le tout à feu moyen jusqu'à ce que la préparation soit bien en ébullition
 - 3) Déposer la crème dans des verrines
 - 4) Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum

La compotée de rhubarbe

- Rhubarbe
 - Sucre (à votre convenance)
- 1) Pelez soigneusement la rhubarbe pour éliminer les parties fibreuses.
 - 2) Coupez-la en tronçons d'1 cm d'épaisseur, ainsi les fibres restantes ne seront pas gênantes.
 - 3) Cuisez les morceaux de rhubarbe dans une casserole avec un fond d'eau. Ils vont fondre en une dizaine de minutes. Ajoutez du sucre si vous le souhaitez.
 - 4) Laissez refroidir.
 - 5) Ajoutez une couche de rhubarbe sur vos verrines. Remettez au frigo jusqu'au service.