

BAVAROIS DE CAROTTES AUX AGRUMES

*400g de carottes en rondelles
sel - poivre - romarin
1 sachet d'agar agar
12cl de jus d'orange
12cl d'eau
2 c. à s. de fécule de maïs
1 mandarine
pluches de persil*

Faire cuire les carottes à l'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes. Mélanger le jus d'orange à l'eau, prélever une ½ tasse de ce mélange et faire chauffer le reste. Dans la ½ tasse, délayer soigneusement la fécule. Quand le reste du liquide atteint l'ébullition, incorporer en fouettant l'agar agar et laisser cuire quelques instants. Hors du feu et en battant, incorporer ensuite la fécule diluée, puis laisser refroidir le mélange, en tournant de temps en temps. Quand les carottes sont cuites, les égoutter, les écraser finement au presse-purée puis chauffer à nouveau la purée à feu doux, pour éliminer le maximum de liquide. Mélanger le liquide aux carottes, puis verser la préparation dans des ramequins préalablement huilés et saupoudrés d'aiguilles de romarin. Laisser prendre au réfrigérateur pendant quelques heures. Pour démouler les bavarois, passer une lame de couteau mouillée sur le pourtour, puis renverser le moule sur l'assiette et tapoter doucement. Servir avec des quartiers de mandarines et de la salade verte.