

Re-  
Set!

# EFFILOCHÉE VÉGÉTAL CAROTTES RICOTTA GINGEMBRE

POUR 4 PERSONNES



## INGRÉDIENTS

270G DE CAROTTES  
670G DE PAIN PRÉCUI DEMI-FLÛTE  
1 ÉCHALOTE  
70G DE BEURRE DE CACAHUÈTES  
70G DE RICOTTA  
30G DE FLOCONS D'AVOINE  
20 CL DE JUS D'ORANGE  
1 CITRON VERT  
CORIANDRE FRAÎCHE  
MENTHE FRAÎCHE  
PIMENT D'ESPELETTE  
POIVRE ET SEL

## CHIPS DE CAROTTES

80G DE CAROTTES  
30ML D'HUILE DE FRITURE  
POIVRE ET SEL

## PRÉPARATION

### LA VEILLE

Laver et éplucher les carottes.

Faire blanchir les flocons d'avoine moins d'1 minutes dans de l'eau bouillante (vous enlevez ainsi le goût farineux).

Égoutter, rincer, refroidir et réserver au frais.

Râper les carottes à la grosse râpe.

Ciseler l'échalote et râpé le gingembre finement.

Cuire les carottes à feu doux avec le jus d'orange, l'échalote et le gingembre.

La carotte doit être légèrement croquante et l'ensemble moelleux.

Laisser refroidir.

Mélanger le beurre de cacahuètes, le jus du citron, la Ricotta et les flocons d'avoine.

Ajouter les carottes froides, la coriandre, la menthe ciselée.

Réserver au froid pendant 24h.

### LE JOUR MÊME

Laver et éplucher les carottes.

Les tailler à l'économe dans le sens de la longueur.

Réserver.

Faire chauffer l'huile et y faire frire les carottes.

Les égoutter sur un papier absorbant.

Sortir la préparation du réfrigérateur. Vérifier la texture et l'assaisonnement.

Ajouter du sel et du poivre au besoin.

Détendre en mélangeant délicatement si nécessaire.

### DRESSAGE

À l'aide d'un cercle, disposer l'effilochée sur une assiette, ajouter des chips de carottes.

Vous pouvez compléter avec de petites croutons.