

BAVAROIS AU MUNSTER ET CREME DE CAROTTES AU CARVI

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** facile
- **Coût de la recette :** Moyen
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 30 min
- **Temps de séchage :** 2 h
- **Temps de repos :** 2 à 3 h



Ingrédients pour 5 personnes

Les carottes séchées :

- 0.080 kg de carotte
- un peu de beurre
- un peu de sucre semoule

Le bavarois :

- 0.200 kg de munster
- 0.200 L de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine de 2 gr

La crème de carotte :

- 0.350 de carotte
- une bonne pincée de carvi
- 0.600 L de bouillon de poule ou de légumes, voir du fond blanc

La brunoise de carotte :

- 0.075 kg de carotte de couleur
- un peu de sucre
- un peu d'eau

Étapes de préparation

1. Les carottes séchées : Tailler à la mandoline de fines lamelle de carotte, environ 1mm d'épaisseur. Lustrer une plaque de four antiadhésive avec du beurre fondu. Saupoudrer de sucre semoule. Disposer les lamelles de carotte. Lustrer un tapis de cuisson siliconé avec du beurre et le saupoudrer de sucre semoule. Poser le tapis de cuisson sur les carottes. Enfourner à 180° et baisser aussitôt la température à 80°. Au bout de 30 mn de cuisson, enlever le tapis de cuisson et laisser dessécher pendant 2 heures au moins, (ouvrir le four de temps en temps pour laisser s'échapper l'humidité).
2. Le bavarois : Réhydrater la gélatine dans de l'eau bien froide additionnée de glace. Fouetter 3/4 de la crème liquide en la tenant crémeuse, c'est à dire pas trop serrée pour faciliter le mélange par la suite. Réserver au froid. Oter la croûte du munster. Le tailler en "cubes". Faire fondre à feu très doux le munster et la crème restante, (1/4). Ajouter la gélatine essorée, mélanger. Réserver le mélange dans une calotte ou un saladier. Ajouter une petite quantité de crème fouettée, mélanger rapidement sans trop de précaution pour détendre le mélange. Ajouter et mélanger avec précaution en deux ou trois fois le restant de crème fouettée. Finir de mélanger avec une maryse et corner les parois du récipient. Remplir les cavités des moules silicone. Lisser avec une spatule. Réserver au congélateur pendant 2 à 3 heures
3. La crème de carotte : Tailler les carottes en paysanne. A l'aide d'un pilon piler grossièrement le carvi. Le réserver dans une boule à thé. Suer au beurre et à feu doux les carottes. Mouiller à hauteur avec le bouillon, ajouter la boule à thé. Cuire à frémissement pendant une trentaine de minutes, il faut que les carottes soient bien cuites. (Ne pas mettre tout le bouillon au début, mais si besoin ajouter du bouillon pendant la cuisson). Mixer les carottes avec le liquide de cuisson. Si besoin détendre la crème de carottes avec du bouillon restant. Passer la crème de carottes au chinois étamine. Donner un coup de fouet et réserver au froid. Pour refroidir la crème plus rapidement, la réserver sur glace.
4. Les brunoises de carotte : Tailler les carottes en brunoise, et les cuire dans une sauteuse avec un peu d'eau et un peu de sucre. Porter à frémissement et couvrir avec du papier sulfurisé. Laisser cuire à feu doux et tenir les carottes très croquantes. Ne mélanger les brunoises qu'à la dernière minute, juste avant le dressage car la carotte violette a tendance à déteindre sur les autres.
5. Dressage : Dresser la crème de carotte au fond des assiettes creuses. Démouler encore congelé le bavarois et le dresser au centre de la 'assiette. Laisser décongeler pendant au moins 20 mn à température ambiante et réserver au froid. Juste avant de servir, dresser au centre du bavarois les brunoises de carotte mélangées. Décorer avec une lamelle de carotte séchées et une pluche de persil.

