

Terrine de carotte au lard et aux noix

Ingrédients pour 6 personnes : 1,2kg de carottes, 2 gros oignons, 200g de lard fumé en tranches fines, 4 œufs, 50g de noix en poudre, 1 pincée de muscade, 30g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre.

Pelez les carottes, coupez-les en tronçons et faites-les cuire 15mn à la vapeur. Pendant ce temps, faites fondre les oignons émincés dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient confits.

Préchauffez le four à 180°C ou thermostat 6.

Réservez 1/3 des carottes et mettez le reste dans un bol mixeur avec les œufs entiers, les oignons, la poudre de noix et la muscade. Mixez en purée fine. Versez la purée dans un saladier et ajoutez les carottes réservées. Salez et poivrez, mélangez bien.

Tapissez la terrine de papier sulfurisé. Dans une poêle faites fondre le beurre et revenir les tranches de lard des deux cotés.

Remplissez la terrine en intercalant une couche de lard une couche de carotte. Faites cuire au bain marie pendant 45mn. Sortir la terrine, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez sur un plat de service. Servez chaud ou tiède, avec une salade verte ou bien froid en apéritif.

Accompagnez d'un rosé bien frais.



Petites crèmes de carotte à la fleur d'oranger



Ingrédients pour 6 personnes : 6 carottes, 100g de sucre en poudre, 100g de sucre roux, 1 orange non traitée, 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger, 4 œufs, 20cl de crème liquide, un peu de beurre.

Pelez les carottes. Coupez-les en tronçons et faites-les cuire 25mn dans l'eau bouillante. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Préchauffez le four à 180°C.

Lavez l'orange, râpez le zeste puis pressez le fruit. Versez le jus dans une casserole avec le zeste et faites réduire d'un tiers. Mixez 2/3 des carottes en purée fine. Versez dans un saladier et ajoutez le jus d'orange et le sucre roux. Mélangez et réservez.

Mixez le reste des carottes, le sucre en poudre, les œufs entiers et la crème pour obtenir une crème lisse.

Beurrez 6 ramequins. Répartissez la purée de carotte à

l'orange dans le fond des ramequins et recouvrez-la de la crème. Mettez-les cuire au bain marie 30 à 40mn. Laissez refroidir complètement avant de servir.

Dégustez avec un vin blanc moelleux.

(sources : service consommateurs fruits et légumes frais et magazine saveurs)

Chantal Lyautey

