Millefeuille de carottes multicolores

terrine cake sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients
Pour 6 personnes

- 600 g de grosses carottes jaunes
- 600 g de grosses carottes blanches
- 600 g de grosses carottes oranges
- 1 blanc de poireau
- Thym
- Sel aux herbes

- Agar-agar
- Huile d'olive

Sauce au miso

- 3 c. à s. de miso blanc (shiro miso)
- 3 c. à s. de tamari peu salé
- 3 c. à s. d'huile de noix
- Un peu d'eau
- Quelques fruits secs

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et faites chauffer. Lavez et parez les légumes. Émincez le poireau en lamelles, mettez-le avec du thym dans le tamis du Vitaliseur et faites-le cuire pendant 15 minutes (on le veut très compoté).
2. Taillez les carottes en larges lamelles de 2 mm dans le sens de la longueur. Réservez et cuisez-les une couleur à la fois (dans le but de faciliter le montage de la terrine), durant 8 minutes chacune, une fois le poireau cuit et débarrassé. Au fur et à mesure de leur cuisson, déposez-les dans de larges assiettes, versez un trait d'huile d'olive et réservez.
3. Chemisez le moule à cake de papier cuisson. Montez la terrine. Répartissez les lamelles les plus larges de carottes orange dans le bas du moule à cake. Essayez de ne pas les faire se chevaucher et faites des couches régulières.
4. Disposez deux couches de lamelles de carottes orange, salez légèrement puis parsemez le plus régulièrement possible 2 pincées d'agar-agar. Recommencez avec deux couches de lamelles de carottes jaunes, un peu de sel aux herbes, puis 2 pincées d'agar-agar. Ensuite, procédez de même avec deux couches de lamelles de carottes blanches.
5. Tassez un peu avec vos mains de temps en temps, avant de saler et de saupoudrer d'agar-agar. Répartissez la compotée de poireau au thym, salez et ajoutez 4 pincées d'agar-agar. Recommencez à mettre des couches de carottes-sel-agar-agar en continuant avec les carottes blanches, puis les jaunes et enfin les carottes orange.
6. Rabattez le papier cuisson sur la terrine, tassez à la main, puis plantez une pique en bois afin de maintenir le papier fermé sur la terrine.
7. Déposez la terrine dans le tamis et cuisez de nouveau 20 minutes, c'est le temps dont on a besoin pour que la température à cœur soit de 90 °C et que l'agar-agar prenne.
8. À la fin de la cuisson, laissez la terrine tiédir, puis mettez-la dans un plat. Posez un poids sur le dessus et laissez ainsi toute la nuit au réfrigérateur.
9. Préparez la sauce miso en délayant les ingrédients avec un peu d'eau, comme pour une vinaigrette. Peu à peu, la sauce devient plus fluide et moins forte. Goûtez et ajustez afin qu'elle soit à votre goût.
10. Au moment de servir, démoulez ce millefeuille délicatement, tranchez 6 belles parts avec un large couteau bien aiguisé et servez avec un peu de sauce au miso ou de l'huile d'olive et des fruits secs concassés.

Vanessa Romano : Une terrine végétale savoureuse et qui va faire un tabac sur vos tables ou vos buffets de printemps ! Le chef Eric Bras a imaginé cette recette, et il était tellement plaisant de l'adapter pour le Vitaliseur que je n'ai pas résisté. La sauce qui l'accompagne est une sauce au miso blanc (vous pouvez la

remplacer par la sauce satay parfumée au cumin qui accompagne la recette du quasi de veau).
Sinon, une bonne huile d'olive au citron peut être un parfait compagnon de route.
Vous remarquerez qu'il y a plus de carottes que nécessaire pour faire cette recette et que je conseille de prendre de très grosses carottes : c'est dans le but de faciliter le montage du millefeuille et sa tenue au découpage. Le reste des carottes fera une délicieuse soupe ou une purée. Cette recette est extraite du magazine 95° #8

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram