

PURÉE CAROTTE CITRON

au siphon

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Carottes 0.200 Kg
Citron bio 1 pièce
Œuf mollet 1 pièce (*cuisson 6 mn*)
Huile de pépins de raisin 0.200 Kg
Fond blanc de volaille 0.200 Kg
Beurre 0.020 Kg
Sel, Poivre PM



PROGRESSION

1. **Éplucher, laver et couper les carottes** en petits morceaux
2. **Suer au beurre** les morceaux de carottes durant cinq minutes.
3. **Assaisonner, mouiller** au fond blanc à hauteur, couvrir et cuire à faible ébullition durant 25 minutes (*les carottes doivent être très cuites pour faciliter la réalisation de la purée*).
4. **Mixer** les carottes au Thermomix, ajouter le jus de citron et quelques zestes râpés.
5. **Cuire l'œuf mollet** 6 minutes, l'ajouter à la purée et mixer de nouveau. Ajouter petit à petit l'huile de pépin de raisin et mixer de nouveau.
6. **Finition.** Passer la purée au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Conseil du chef : *cette purée peut se manger nature ou accompagner des gambas, un poisson poêlé, voir une viande blanche ou une volaille rôtie ou grillée.*

Notes :
