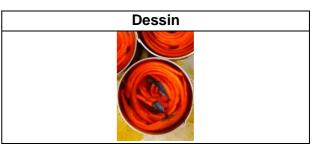
Rose de carottes

Base: 8 couverts

Descriptif

Garniture à base de bandes fines de carottes cuites à l'étuvée puis roulées dans des cercles et terminées au four.



				_
Progression	Denrées			
1.0 Préparations préliminaires	Nature	Unité	Tota	al
Éplucher les carottes, déconditionner le beurre et préparer le matériel de cuisson (rondeau bas et plaque à débarrasser)	Boucherie/ poissonnerie			
1.1 Taillage Tailler de fines bandes de carottes dans le sens de la longueur à l'aide d'une mandoline (environ 1 ou 1.5mm)	<u>BOF</u>	IV.	0.400 Kr	
1.2 Cuisson étuver = Point critique Dans le rondeau bas, mettre le beurre, 2cm d'eau et assaisonner le mélange. Porter à ébullition et y ajouter les bandes de carottes. Couvrir et cuire environ 5-7min. Les carottes doivent rester ferme	Beurre	Kg	0,100 Kg	
à cœur, mais être suffisamment souples pour pouvoir former des roses facilement. Parfumer le jus de cuisson avec le curry faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse.	Légumes/fruits Carottes	Kg	1,5 Kg	
1.3 Montage des roses Pour réaliser les roses, commencer par une bande de carottes assez fines, l'enrouler sur ellemême puis enrouler autour de ce cœur d'autres bandes de carottes jusqu'à avoir une rose suffisamment grande. Déposer délicatement dans un cercle adapté (ou darioles) dans la plaque à	Economat Sel	PM	_	
débarrasser et réserver.			-	
1.4 Finitions	Curry	PM		
Déposer sur les roses un morceau de beurre et verser le jus de cuisson préalablement réduit pardessus. Enfourner à 200°C en arrosant régulièrement, environ 15 minutes. Passer rapidement sous la salamandre pour	<u>Cave</u>			
colorer les extrémités, dresser et envoyer chaud.			Dressage	

Cette garniture peut être dressée au plat avec d'autres garnitures ou bien à l'assiette, sans oublier de lustrer avec le jus de cuisson avant l'envoi.

Ajoutons l'utilisation agrumes, de carottes multicolores, de cumin, coriandre, ou autre ; pour innover davantage.