

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.

Dessin



Progression

Denrées

1.0 Préparations préliminaires

Éplucher les carottes, déconditionner le beurre et préparer le matériel de cuisson (rondeau bas et plaque à débarrasser)

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)

1.2 Cuisson étuver = Point critique

Dans le rondelle 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 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.

1.3 Montage des roses

Pour réaliser les roses, commencer par une bande de carottes assez fines, l'enrouler sur elle-même 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 débarrasser et réserver.

1.4 Finitions

Déposer sur les roses un morceau de beurre et verser le jus de cuisson préalablement réduit par-dessus. Enfourner à 200°C en arrosant régulièrement, environ 15 minutes.

Passer rapidement sous la salamandre pour colorer les extrémités, dresser et envoyer chaud.

Nature

Unité

Total

Boucherie/ poissonnerie

BOF

Beurre

Kg

0,100 Kg

Légumes/fruits

Carottes

Kg

1,5 Kg

Economat

Sel

PM

-

Curry

PM

Cave

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.