

APPAREIL CREME BRULEE CAROTTES

- 2 jaunes d'œuf
- 50g de lait
- 200g de crème liquide
- 25g de sucre
- 150g de pulpe de carottes

1. Mélanger les jaunes et le sucre
2. Ajouter le lait et la crème
3. Ajouter les carottes mixées et cuites avant
4. Cuire à 94°C pendant 30 min

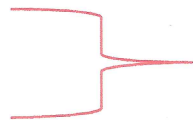
MOUSSE CAROTTES

- 85g de pulpe de carottes
- 15g de sucre glace
- 85g de crème montée
- 1 feuille de gélatine

1. Tremper la gélatine dans l'eau
2. Faire chauffer une petite partie du mélange pulpe et sucre glace
3. Ajouter la gélatine puis y ajouter au mélange non chauffé
4. Monter la crème et ajouter au mélange pulpe de carottes et sucre glace

GELEE DE CAROTTES

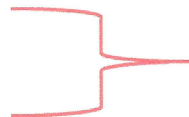
- 50g de jus de carottes
- 50g de pulpe de carottes
- 16g absolu cristal



tout mélanger et mixer

TUILE A LA CAROTTE

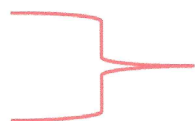
- 200g d'appareil à tuile
- 100g de pulpe de carottes



mélanger les deux

TUILE NATURE

- 80g de sucre glace
- 50g de blanc d'œuf
- 40g de farine
- 40g de beurre



mélanger ensemble

→ ajouter le beurre fondu