

Mousse de CAROTTES au Mascarpone au curry

Recette proposée par nos abonnés

Ingrédients

600g de carottes
1 c.c curry
1 c.s Mascarpone

Préparation : pour 3 convives ou deux gourmand.es

Voici une recette pour apprécier pleinement la saveur sucrée des carottes bio sans nitrates !

Laver/brosser les carottes et les couper en morceaux. Si les carottes sont de gros diamètre, on peut les couper dans le sens de la longueur en 4 ou 6 bâtonnets, ce qui permet de partager le cœur, puis les trancher en triangles dans la largeur.

Cuire le tout 10 à 15 minutes dans de l'eau salée avec des gousses d'ail dégermées et du piment d'Espelette à volonté.

Quand les carottes sont tendres, mettre avec une écumoire les morceaux dans un récipient convenable, avec une grosse (très grosse pour les gourmand.es) cuillère de mascarpone, pour broyer avec une girafe (robot plongeur). Au début du mixage, ajouter le curry (1/2 cuillère à café ou selon votre goût).

Allonger avec très peu de jus de cuisson si besoin (on ne cherche pas à obtenir un liquide mais une purée).

C'est prêt quand la préparation forme une mousse bien aérée, d'une belle couleur orange.

Servir dans des jolies assiettes, pas besoin de déco (ciboulette, etc...) qui distrairait de la texture onctueuse.