

VERRINE DE CHÈVRE FRAIS, CAROTTES CONFITES ET ANANAS RÔTI (Recette de Louis CORNEC & Lionel HÉNAFF)

Ingrédients pour 4 personnes :

180 g de fromage de chèvre frais, si possible en faisselle
40 cl de crème fraîche ou de crème liquide entière
4 carottes et 20 cl de jus de carottes fait avec 1 kg de carottes
90 g de sucre semoule
60 g de beurre
200 g de chair d'ananas et 20 cl de jus d'ananas obtenus avec un ananas de 1 kg 300
1 noix de beurre et une cuillère à café de sucre semoule
10 cl de jus de citron jaune
Une cuillère à café de Maïzena
1 cuillère à café de graines de coriandre écrasées ou de coriandre en poudre
QS de fleur de sel et de poivre Sarawak du moulin
Feuilles de carottes séchés ou frites

Mousse de chèvre : Faire bouillir les 400 g de crème fraîche et les verser sur les 180 g de fromage de chèvre frais. Bien mélanger, laisser refroidir l'ensemble obtenu et réserver au frais pendant au moins 6 heures. Monter ensuite cette préparation au batteur comme une crème fouettée. Verser le mélange obtenu dans une poche à douille cannelée et réserver au froid.

Carottes confites : Éplucher les 4 carottes et les râper. Mettre dans un sautoir 90 g de sucre en poudre, 60 g de beurre, 10 cl de jus de citron jaune, 3 pincées de fleur de sel et 1 cuillère à café de graines de coriandre écrasées ou en poudre. Faire fondre le tout. Ajouter les carottes râpées et cuire à feu moyen le temps nécessaire pour rendre les carottes "al dente". Verser les carottes "confites" dans une grande passoire placer au-dessus d'un saladier. Récupérer ainsi le jus et mettre les carottes râpées en attente dans un grand bol. Porter à ébullition le jus de carottes récupéré, le faire réduire de moitié et lui ajouter une cuillère à café de maïzena préalablement délayé dans un peu d'eau froide. Faire bouillir pour faire épaissir. Ajouter les 20 cl de jus de carottes et redonner une petite ébullition. Ajouter alors les carottes "confites" et laisser frémir ce mélange pendant une minute. Réserver ensuite au frais jusqu'à utilisation (*minimum 2 à 3 heures*).

Ananas rôti : Couper les 200 g d'ananas en petits dés. Faire fondre le mélange de noix de beurre et de cuillère à café de sucre semoule. Ajouter les dés d'ananas et les faire rôti sur feu vif durant 5 minutes en remuant bien. Ajouter les 20 cl de jus d'ananas et laisser cuire doucement jusqu'à absorption complète du jus d'ananas. Parsemer de fleur de sel et mettre au frais pendant 2 à 3 heures.

Service et présentation : Disposer au fond d'une verrine de 15 cl deux à trois cuillères à café de carottes confites, puis 2 à 3 cuillères à café de dés d'ananas. Finir de remplir avec la crème fouettée au chèvre frais. Ajouter un petit tour de poivre Kampok rouge et décorer avec des feuilles de carottes séchées ou mieux, frites.

PS : l'idéal est de faire cette recette au moment des carottes nouvelles