

Comme une Pavlova

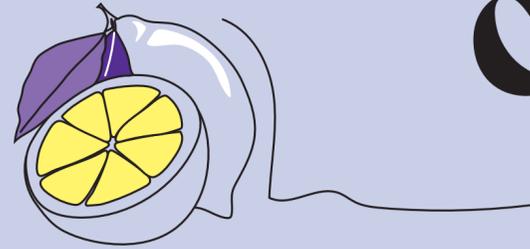
Pour **6** personnes

1 La meringue

3 blancs d'œufs • 90 g de sucre
90 g de sucre glace • 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 90 °C. Dans le bol du robot muni du fouet, monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Ajouter le sucre en 3 fois lorsque les blancs commencent à être fermes.

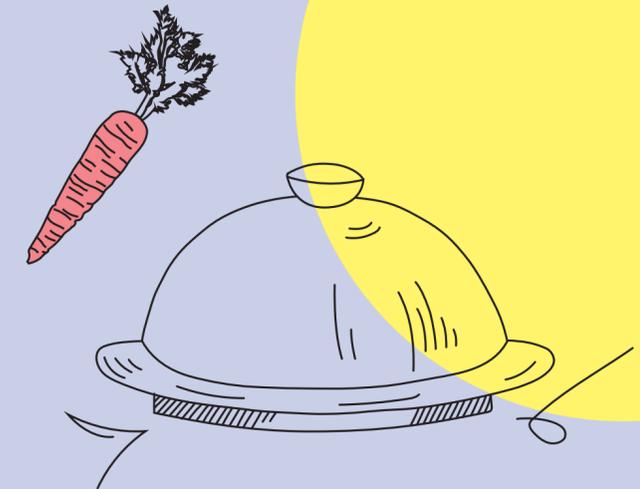
Ajouter ensuite délicatement à la maryse, le sucre glace. Mettre la meringue dans une poche à douille et pocher de petits dômes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four à 90 °C pendant 2h.



3 Le jus miel carotte citron

30 cl de jus de carotte • 1 citron jaune • 30 g de miel

Dans une casserole, rassembler le jus de carotte, le miel et le jus de citron. Faire réduire à feu moyen 10 minutes.



2 Le siphon chocolat blanc

200 g de chocolat au lait pâtissier
22 cl de crème liquide 35 % • 2 cartouches de gaz

Dans une casserole, mettre la crème à chauffer. Hacher le chocolat blanc et le mettre dans un saladier. Dès la première ébullition, verser la crème sur le chocolat et mélanger à la maryse. Verser le mélange dans un siphon et mettre au froid 2h. Au moment de servir, gazer 2 fois le siphon.



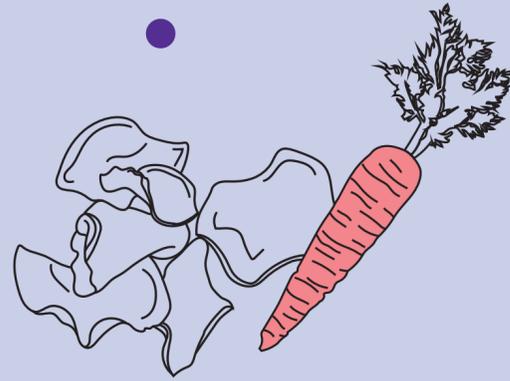
4 Le dressage

4 oranges • 2 carottes • 20 g de poudre de carotte

Prélever les suprêmes des oranges. Éplucher et tailler les carottes en fines lamelles. Dresser le siphon chocolat dans les meringues, verser le jus par dessus. Parsemer de suprêmes d'oranges et de poudre de carotte.

Comme un Mille-feuille

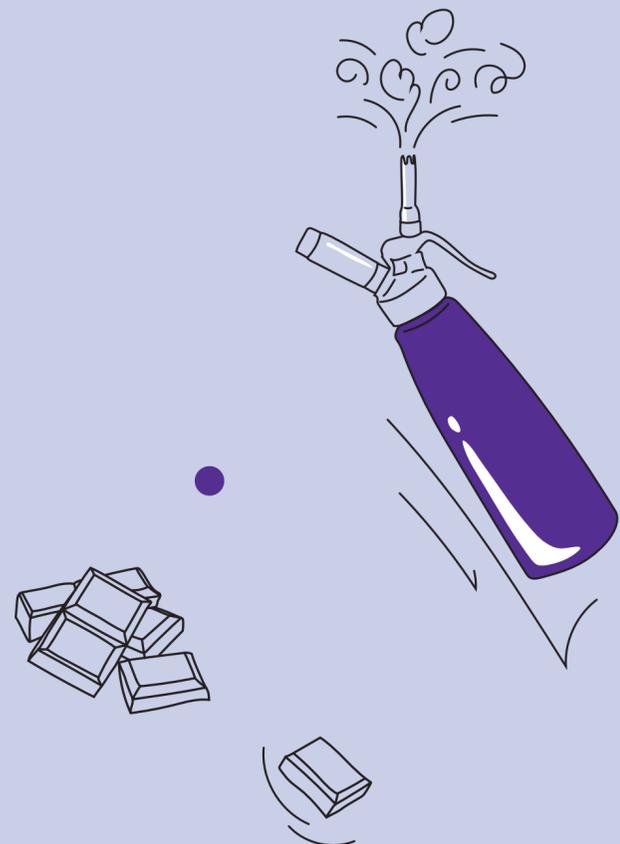
Pour **6** personnes



1 Les chips de carotte

6 carottes

Tailler finement les carottes à la mandoline.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Les faire sécher au four à 60 °C pendant 4h.



2 Le siphon chocolat blanc

200 g de chocolat au lait pâtissier
22 cl de crème liquide 35 % • 2 cartouches de gaz

Dans une casserole, mettre la crème à chauffer.
Hacher le chocolat blanc et le mettre dans un saladier.
Dès la première ébullition, verser la crème sur le chocolat
et mélanger à la maryse. Verser le mélange
dans un siphon et mettre au froid 2h. Au moment
de servir, gazer 2 fois le siphon.



3 Le dressage

200 g de framboises • 1/2 botte d'estragon
2 carottes • 60 de chocolat blanc

Disposer une chips de carotte dans le fond de l'assiette.
Recouvrir de siphon chocolat puis d'une autre chips.
Répéter l'opération une fois. Éplucher et tailler
finement les carottes, les détailler à l'emporte-pièce.
Agrémenter de carottes, de framboises,
de feuilles d'estragon et de chocolat blanc râpé.

