

La carotte aux moules

Sarah Mainguy

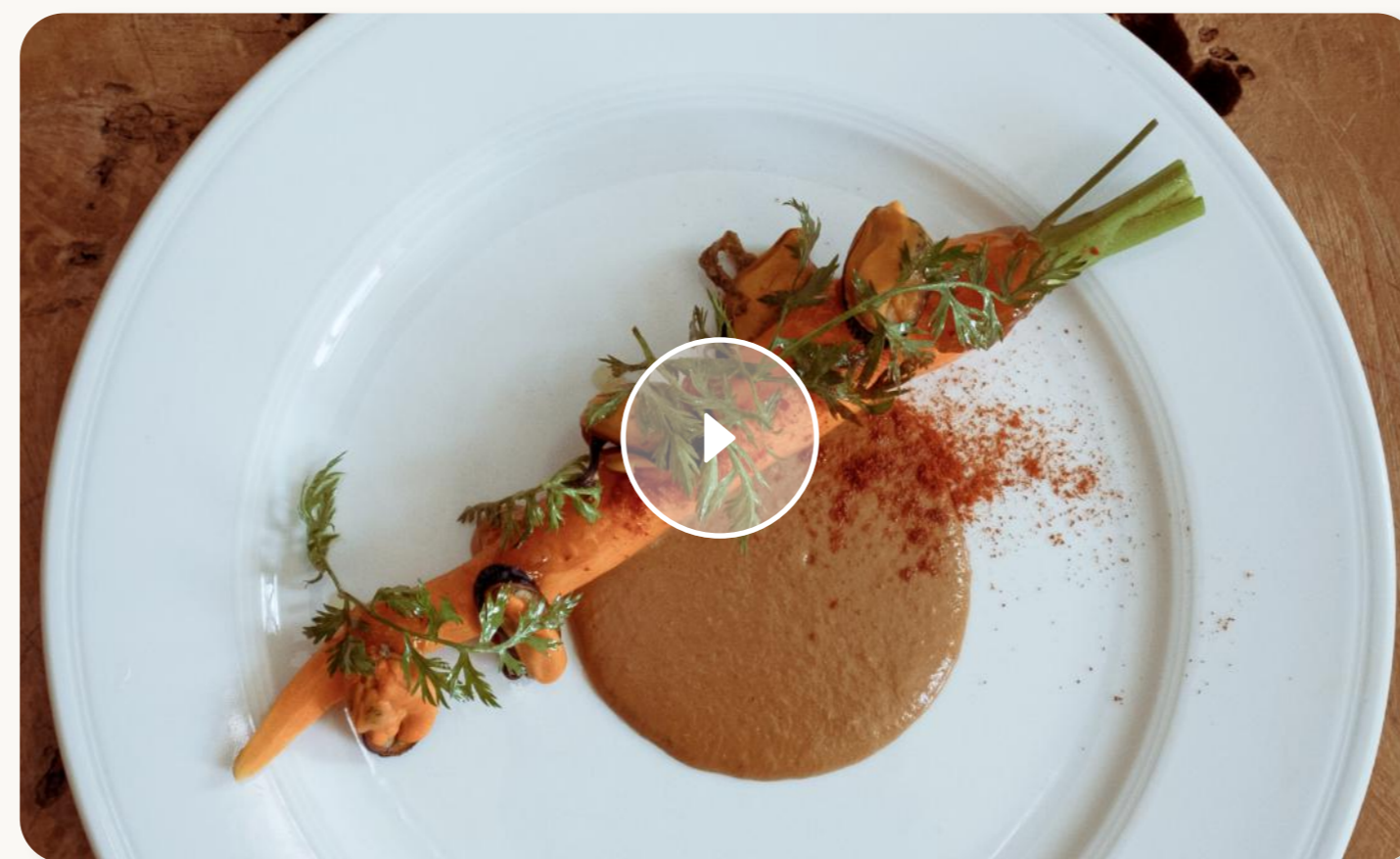
RECETTES DE SAISON
SPECIAL AUTOMNE

ENTRÉE À LA CAROTTE ET AUX MOULES

4
PERSONNES
50
MINUTES

1 botte Carottes fanes
3kg Moules cordes
1 pot Confiture
d'abricot 300g

500g Huile neutre
10g Piment d'espelette
Vin blanc de cuisine



Carottes fanes



Confiture
d'abricot



Huile neutre

ACHETER
LES INGRÉDIENTS

Carotte braisée

Éplucher les carottes, laisser une petite partie de la fanes. Garder les fanes pour le dressage et pour une prochaine recette.

Cuire les carottes dans un mélange de vin blanc, huile d'olive, et vinaigre. Recouvrir le plat d'aluminium. Cuire pendant 40min à 180°.

Moules

Ouvrir les moules avec du vin blanc. Décortiquer.

Garder les jolies moules pour le dressage. Et prendre les moules abimées pour faire la crème de moules.

Mixer les moules avec le jus de cuisson des moules. Assaisonner vinaigre et concentré de tomate. Saler.

Abricot

Vous pouvez utiliser une confiture d'abricot du commerce ou celle que vous avez fait car vous aviez trop d'abricot cet été ou encore celle de votre mère ou grand-mère.

Huile pimentée

Chauffer de l'huile pendant 4min sur feu moyen. Attention si l'huile commence à sentir, stopper le feu. Si l'huile fume c'est qu'elle est trop chaude, ce qui peut être dangereux : éteindre le feu et laisser refroidir.

Verser les poudres dans l'huile chaude et laisser infuser.