

# ESPUMA DE CAROTTES AU CUMIN

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 30 minutes**

**Temps de repos : 3 heures**

## Ingrédients:

- CAROTTE(S)	300g + 300g
- ECHALOTE(S)	2
- CUMIN EN POUDRE	1 pincée + 1 c à café
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- BOUILLON DE LEGUME	250ml
- BOUILLON DE POULE	½ litre
- JUS D'ORANGE	100ml
- GELATINE	1 feuille
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	



## Recette:

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Epluchez 300g de carottes et coupez-les en petits dés.
- Emincez les échalotes finement.
- Faites cuire le tout dans le bouillon de légumes et le jus d'orange.
- Ajoutez la cassonade et la pincée de cumin puis mixez le tout (Ajoutez un peu d'eau si votre mélange est trop épais). Salez et poivrez. Passez ce jus à travers un chinois. Ajoutez la gélatine et fouettez.
- Versez le tout dans le siphon, ajoutez une cartouche de gaz, secouez et conservez au frigo pendant au moins 3 heures.
- Epluchez le reste des carottes, coupez-les en biseau et faites-les cuire dans un bouillon de poule salé pendant 10 à 12 minutes. Egouttez-les.
- Ajoutez le cumin, un peu de persil, du sel et 2 c à soupe d'huile d'olive.
- Au moment de servir, réchauffez les biseaux de carottes au micro-onde, remplissez les verrines avec celles-ci. Secouez une dernière fois le siphon puis surmontez la verrine d'espuma aux carottes.