

CRÈME DE CAROTTES

Ingrédients pour 4 personnes

- 650 g de carottes
- 1 orange
- 65 g de beurre
- 40 g de tapioca
- ½ cuiller à café de cumin en poudre
- 100 g de jambon blanc
- 1 litre d'eau
- sel, poivre
- 100 g de mimolette râpée

Préparation

Epluchez et lavez les carottes, émincez-les, coupez le jambon blanc en lanières fines.

Avec un économe, levez la ½ moitié du zeste de l'orange, hachez le et versez le dans un petit peu d'eau bouillante pendant 20 secondes et égouttez le. Pressez le jus de l'orange et réservez-le.

Faites suer les carottes dans le beurre pendant 5 mn. Ajoutez le cumin, le tapioca, les lanières de jambon, le zeste d'orange et 10 cl de jus d'orange.

Faites cuire à frémissement pendant 20 mn (les morceaux de carottes doivent bien s'écraser).

Passez au mixer. Salez, poivrez à votre convenance.

Servez accompagné de mimolette râpée et/ou de petits croûtons.

RISOTTO DE POTIRON AUX CREVETTES

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de riz
- 300 g de grosses crevettes roses
- 300 g de potiron
- un petit verre de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 1 gros oignon
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, paprika doux

Préparation

Epluchez le potiron, ôtez les graines et les filaments, coupez la chair en petits dés.

Hachez l'oignon.

Dans une sauteuse faites fondre 20 g de beurre et faites revenir le potiron avec l'oignon pendant 10 mn. Salez et poivrez.

Dans une sauteuse, faites revenir le riz. Quand il est translucide, mouillez avec le vin blanc.

Laissez s'évaporer, baissez le feu puis ajoutez 1 litre de bouillon chaud louche par louche, au fur et à mesure de l'absorption par le riz.

Retirez les têtes des crevettes. Dans une poêle, faites les sauter dans l'huile et saupoudrez de paprika. Salez et poivrez.

Ajoutez les morceaux de potiron et le reste de beurre au risotto. Mélangez bien. Dressez le riz en couronne et déposez les crevettes sautées au centre.

ORANGES FOURRÉES AUX AMANDES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 oranges
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 40 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre semoule
- 3 cuillers à soupe de Grand-Marnier (ou Curaçao ou Cointreau)

Préparation

Lavez les oranges, essuyez les et découpez une calotte que vous mettrez de côté.

Evidez les fruits à l'aide d'un couteau à pamplemousse en prenant soin de ne pas déchirer la coque.

Pressez la pulpe et filtrez le jus obtenu.

Versez 2 cuillers à soupe de jus d'orange, la crème fraîche et le Grand-Marnier dans une jatte et mélangez. Incorporez ensuite le sucre en battant au fouet puis la poudre d'amandes. Battez le tout jusqu'à ce que la préparation forme des pics dans les branches du fouet.

Remplissez les coques d'oranges avec cette préparation et recouvrez-les avec les calottes que vous inclinerez légèrement.

Mettez les oranges au frais au moins pendant 2 heures.

Ces oranges doivent être dégustées le jour même.