



## Saison 2 - Épisode 03 · Crème de carottes cumin/orange et mascarpone shiso

### Entrée pour 6 personnes

#### Pour la crème

- Oignon(s) blanc(s) : 1 pièce(s)
- Carotte(s) : 500 g
- Orange(s) : 1 pièce(s)
- Cumin en poudre : 2 g
- Bouillon de volaille : 60 cl
- Crème liquide entière : 20 cl
- Beurre doux : 30 g
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

#### Pour la finition

- Feuille(s) de shiso : 6 pièce(s)
- Coriandre : ¼ botte(s)
- Mascarpone : 50 g
- Kumquat(s) : 2 pièce(s)
- Huile d'olive : 2 cl
- Sel fin : 2 pincée(s)

#### Pour la crème :

- Éplucher les carottes puis les râper finement.
- Éplucher l'oignon puis le ciseler finement.
- Zester et presser le jus d'orange.
- Dans une cocotte, faire fondre le beurre puis suer l'oignon et les carottes avec une pincée de sel et de cumin.
- Déglacer avec le jus et le zeste d'orange puis mouiller avec le bouillon de volaille.
- Ajouter la crème et cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.
- Mixer au blender et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
- Réserver au chaud.

#### Pour la finition :

- Ciseler la coriandre.
- Mélanger dans un récipient le mascarpone, l'huile d'olive et la coriandre.
- Servir la crème de carottes et répartir de façon harmonieuse,
- Mettre une quenelle de mascarpone puis terminer avec du kumquat et des feuilles de shiso.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

