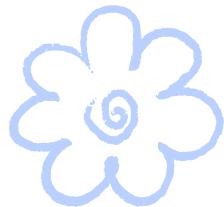


# RECETTE

## Plat Carottes glacées au beurre

Durée totale : 40 min

Difficulté



## Ingédients :

Pour 7 personnes

- Carottes : 1,2 kg (= 170 g/pers.)
- Beurre : 60 g
- Sucre : 20 g
- Sel fin : 4 g
- Eau : 400 ml
- thym 2 gousses ail



## Préparation :

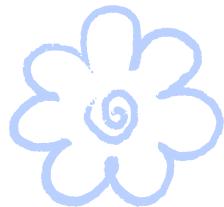
1. éplucher et tailler les carottes en bâtonnets réguliers (importance de la découpe → cuisson homogène).
2. Dans une grande poêle : carottes + beurre + sucre + le thym, sel, ail en chemise + eau à mi-hauteur.
3. Couvrir, feu doux, cuire 20 à 25 min jusqu'à tendreté.
4. Ôter le couvercle, réduire jusqu'à évaporation.
5. Les carottes doivent être brillantes, laquées, presque comme confites.

# RECETTE

## Plat Pommes dauphines maison

Durée totale : 1h

Difficulté



## Ingédients :

(7 pers.)

(≈ 5-6 grosses pièces par personne)

- Pommes de terre farineuses : 900 g
- Beurre : 80 g
- Farine : 120 g
- Eau : 200 ml
- Œufs : 4
- Sel fin : 6 g
- Muscade et sel : 1 pincée
- Huile de friture



## Préparation :

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher, sécher au four 5 min à 150°C.

2. Les écraser encore chaudes → obtenir une purée sèche.

3. Réaliser la pâte à choux :

Versez 200ml d'eau dans une casserole. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et 1 pincée de sel. Portez à frémissements jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu → Hors du feu, versez d'un seul coup la farine et mélangez énergiquement avec une spatule en bois 1 à 2 min. → dessécher 2 min sur feu moyen.

4. Ajouter les œufs un à un énergiquement.

5. Mélanger 2/3 pâte à choux + 1/3 purée. Muscade.

6. Rectifiez l'assaisonnement si besoin (sel ou poivre selon vos goûts)

7. Former des quenelles ou boules à la cuillère.

8. Fritez à 170°C : elles doivent gonfler comme des nuages.