

# RECETTE

Plat

## Carottes glacées au beurre

Durée totale : 40 min

Difficulté



## Ingrédients :

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



## Ingrédients :

(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 goût
7. Former des quenelles ou boules à la cuillère.
8. Frire à 170°C : elles doivent gonfler comme des nuages.