



CHOUX A LA MOUSSE DE CAROTTE AUX PARFUMS D'ORIENT



Pour environ 20 petits choux.

La pâte à choux : 250g d'eau ou mieux 2/3 eau 1/3 lait, 4g de sel, 125g de beurre, 150g de farine, 5 œufs.

Porter lentement à ébullition le lait l'eau le sel et le beurre. Ajouter en 1 seule fois et hors du feu la farine tamisée. Remettre sur le feu et dessécher à la spatule jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Casser et battre légèrement les œufs avant de les incorporer petit à petit à la pâte, il ne sera peut être pas nécessaire d'utiliser tout le mélange. Dresser de petits choux à la poche et rayer légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans le mélange d'œufs restant. Parsemer de graines de nigelle et cuire 20mn environ à 180° à chaleur tournante sans ouvrir le four. On peut les laisser dessécher un moment avec la porte ouverte une fois la cuisson terminée. Couper les choux en deux dans l'épaisseur.

La mousse : 500g net de carottes, 2 fromages blancs en faisselle, 15cl de crème fleurette entière, 1/2 jus d'orange, 4 feuilles de gélatine, 2 gouttes d'huile essentielle de gingembre, 2 gouttes d'huile essentielle de cumin.

Égoutter fortement les faisselles dans une mousseline pour en extraire un maximum d'humidité. Tremper les feuilles gélatine à l'eau froide. Cuire les carottes coupées en rondelles à l'eau bouillante salée environ 20mn. Chauffer le jus d'orange, y dissoudre les feuilles de gélatine. Réduire les carottes en purée, ajouter le jus d'orange à la gélatine, les fromages blancs et les gouttes d'huiles essentielles. Monter la crème en chantilly mousseuse et l'incorporer à la maryse à la purée de carottes. Réserver au réfrigérateur. Quand la mousse est prise, à l'aide d'une poche garnie d'une douille cannelée garnir les choux et de tout petits verres. Déguster à T° ambiante.

La gelée de carotte : 1/2 jus d'orange, le jus de 3 belles carottes, 1 goutte d'huile essentielle de gingembre, 1/2 feuille de gélatine.

Chauffer le jus d'orange, y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Ajouter le jus de carottes et l'huile essentielle, couler sur les verres une couche de 2mm et laisser prendre au réfrigérateur. Décorer avec des sommités d'endives. Laisser revenir à T° ambiante avant de déguster.