

Couleur Kémia



Tagliatelles de carottes au cumin sur une mousse de poivron parfumé au lait de coco

Pour 4 personnes

2 carottes,
1 gousse d'ail émincée,
coriandre fraîche,
1 cuil à café de cumin,
Huile d'olive, jus de citron, sel poivre



Peler et faire des tagliatelles avec l'économe. Plonger les carottes 2 mn dans de l'eau bouillante. Mettre sur les carottes la coriandre hâchée, l'huile d'olive, le jus de citron, le cumin. réserver au froid quelques heures afin que les carottes s'imprègnent des saveurs.

Pour la mousse

100 gr de poivron,
25 cl de lait de coco,
2gr d'agar-agar,
5 gouttes de tabasco,
1 cuil à café de canelle,

Mixer le poivron. Faire réchauffer le lait de coco et mélanger l'agar-agar.

Verser le lait de coco avec les poivrons, ajouter le tabasco et la canelle. Mixer à nouveau pour mélanger. Mettre dans des verres et réserver au frigo au moins 1 heure.

