



Timbale de carottes et sa fondue de poireau au safran (sans gluten)



Ingrédients (pour 6 personnes) :

3 belles carottes coupées en rondelles
 1 blanc de poireau émincé
 1 gousse d'ail pilée
 150 ml de bouillon de légumes (maison, celui du commerce contient de la levure et donc du gluten)
 1 cc de sauge finement hachée
 2 cs de crème fraîche
 2 oeufs battus

1 cs d'huile d'olive

Fondue de poireau :

1 gros blanc de poireau finement émincé
 1 gousse d'ail pilée
 30 ml de vin blanc (facultatif, je n'en ai pas mis)
 1 pincée de filaments de safran
 2 cs de crème fraîche
 20g de beurre

Préchauffez le four à 170°C.

Dans un faitout, laissez fondre les poireaux émincés dans l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez les carottes et l'ail, mélangez bien et laissez cuire environ 3 min en mélangeant régulièrement. Ajoutez le bouillon de légumes, portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 5 min à couvert. Quand les carottes sont cuites, enlevez-les du faitout et réservez le bouillon. Mixez les carottes avec les 3/4 du bouillon et la sauge jusqu'à obtention d'un mélange onctueux (ne mettez pas trop de bouillon au départ et ajoutez-en petit à petit). Laissez refroidir 10 min.

Ajoutez ensuite les oeufs battus et la crème (que vous pouvez remplacer par de la purée d'amandes) à la purée de carottes. Remplissez les moules à muffins de cette préparation et faites cuire environ 35 min au four .

Pour la sauce : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le poireau émincé pendant 5 min sans le laisser se colorer. Ajoutez l'ail, mélangez bien, puis ajoutez le vin (facultatif), le bouillon réservé et le safran. Laissez réduire 5 min puis ajoutez la crème fraîche.

Disposez dans chaque assiette, une timbale de carottes, entourez-la de sauce et servez sans attendre.