

MOUSSELINE DE CAROTTES ET CRUMBLE DE SERRANO

Par le chef Arnaud BULLIOT



 ENTRÉE

 30 MIN

 20 MIN

 10 PERSONNES



- 1 Laver et éplucher les carottes, les cuire à l'eau bouillante salée.
- 2 Mixer avec le jus d'orange, le cumin, le sel et le poivre. Réserver.
- 3 Dans un bol mélangeur, réaliser le crumble avec la farine et le beurre, puis rajouter le jambon de serrano haché au couteau.
- 4 Cuire à 180°C au four puis émietter sur la mousseline de carottes.

MES COURSES DU MARCHÉ

- 800g de carottes
- 3 oranges
- 8 tranches de Serrano
- 250g de farine
- 125g de beurre
- Sel et poivre
- Cumin

ARNAUD CHEF À LYON
ARNAUD BULLIOT
56 BOULEVARD EUGÈNE REGUILLON, 69100 VILLEURBANNE
CHEF À DOMICILE ET TRAITEUR POUR PARTICULIER ET ENTREPRISE
CUISINE BISTRONOMIQUE ET FUSION FRANCO-ASIATIQUE

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR WWW.MTONMARCHÉ.COM





1 MARCHÉ CHEF RECETTE

