

# MOUSSELINE DE CAROTTES AUX CHAMPIGNONS

*Transformez une simple purée de carottes en un festin de roi !*

*Par analogie avec le tissu, le mot est employé pour nommer des préparations culinaires caractérisées par leur légèreté :*

- *La mousseline : une préparation légère, à laquelle est généralement ajoutée de la crème fouettée (exemple : mousseline de saumon, mousseline aux framboises).*
- *Les pommes mousseline : une purée de pommes de terre fouettée, additionnée de jaunes d'œuf et de crème fouettée.*
- *La sauce mousseline : sauce hollandaise épaisse à laquelle on incorpore au dernier moment de la crème fouettée*

## Ingrédients :

- 6 belles carottes de Tilques
- 1 à 2 pointes d'asperge verte par personne (pour le dressage)
- 10 à 12 champignons de Paris
- 10 noix de cajou
- 90 gr de crème légère
- 1/4 c. à café d'huile de sésame torréfié
- 1 belle pincée de paprika
- 1 gousse d'ail
- 1 CàS d'huile de noix
- 1 échalote
- 1 CàS d'huile d'olive
- Sel, poivre



## Instructions :

1. Faites tremper les noix de cajou dans de l'eau chaude.
2. Lavez et épluchez vos carottes puis détaillez les en gros morceaux réguliers.
3. Épluchez et dégermez la gousse d'ail, nettoyez les asperges et faites cuire le tout à la vapeur.
4. Détaillez les champignons en fines lamelles.
5. Émincez finement l'échalote.
6. Faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir l'échalote, ajoutez les champignons et faites-les cuire jusqu'à séchage.
7. Versez les carottes, la gousse d'ail, l'huile de sésame, l'huile de noix, le paprika fumé, la crème, sel et poivre et les noix de cajou égouttées jusqu'à obtenir une purée extrêmement lisse et aérée. Rectifiez l'assaisonnement
8. Dressez rapidement, disposez les champignons au centre, décorez avec les pointes d'asperges. Ajoutez un tout petit filet d'huile de noix (ou d'huile de lin si vous aimez le gout).
9. Servez bien chaud sans attendre.

*Je sers aussi cette divine mousseline de carottes aux champignons dans des verrines pour l'apéritif avec une pincée de fleur de sel de Noirmoutier et une feuille de coriandre. Je l'épice également avec de la sauce Worcester pour d'autres verrines avec un petit morceau de jambon Serrano ou en accompagnement de poissons (daurade, truite, sole...) ou de viande (veau, lapin, filet mignon ou gibier).*