

# Œuf original aux carottes

## Crème cuite

Ingrédients :

- 4 œufs (petit)
- 200 ml lait
- 200 ml crème liquide
- 60 gr sucre
- 2 gr Poudre de vanille
- 20 ml extrait de vanille
- 150 gr compote de carottes au gingembre (voir recette ci-dessous)



Préparation

- Amener le lait et la crème à ébullition
- Ajouter la poudre et l'extrait de vanille, laisser infuser 3 minutes
- Mélanger les œufs et le sucre
- Verser le mélange lait/crème chaud sur le mélange œuf/sucre en fouettant
- Passer l'appareil à la passoire fine
- Eliminer la mousse sur le dessus de l'appareil
- Remplir le fond de chaque coquille avec une cuillère de compote de carottes au gingembre
- Remplir les coquilles d'œufs aux trois quarts avec l'appareil crème cuite
- Cuire les œufs à 80°C pendant 20 minutes, recouverts d'un film plastique
- Placer les œufs cuits au réfrigérateur pour les rafraichir

## Compote de carottes au gingembre

Ingrédients:

- 160 gr carottes en petits cubes
- 50gr gingembre en petits cubes
- 160 gr eau
- 40 gr sucre brun
- Cannelle
- Anis
- Girofle
- Zeste d'orange
- Poudre de vanille



Préparation

- Mélanger les carottes, le gingembre et le sucre dans une casserole
- Ajouter les épices désirés
- Ajouter l'eau
- Faire cuire à feu d'eau jusqu'à évaporation complète
- Placer au réfrigérateur

# Garniture: Feuillantines de pistache, carotte & betterave

## Feuillantines de pistache

Ingrédients:

- 100gr isomalt
- 200gr eau
- 150gr pistache



Préparation

- Faire un sirop simple avec le sucre et l'eau
- Mélanger les pistaches et le sirop dans le blender pour obtenir une pâte homogène.
- Passer au tamis
- Former les tuiles à l'aide des pochoirs sur des feuilles de papier téflon
- Faire sécher au tiroir ou au four à 45°/50° pendant 6 à 8 heures
- Décoller et stocker dans un endroit sec et frais

## Feuillantines de carottes

Ingrédients:

- 350 gr carottes cuites à la vapeur
- 20gr fondant
- 25gr isomalt
- 5gr glucose

Préparation:

- Mélanger les carottes et les sucres dans le blender pour obtenir une pâte homogène.
- Passer au tamis
- Former les tuiles à l'aide des pochoirs sur des feuilles de papier téflon
- Faire sécher au tiroir ou au four à 45°/50° pendant 6 à 8 heures
- Décoller et stocker dans un endroit sec et frais

## Feillantines de betteraves

Ingrédients:

- 300 gr betteraves cuites à la vapeur
- 20gr fondant
- 25gr isomalt
- 5gr glucose



Préparation

- Mélanger les carottes et les sucres dans le blender pour obtenir une pâte homogène.
- Passer au tamis
- Former les tuiles à l'aide des pochoirs sur des feuilles de papier téflon
- Faire sécher au tiroir ou au four à 45°/50° pendant 6 à 8 heures
- Décoller et stocker dans un endroit sec et frais

Servir:

Servir les œufs refroidis sur un lit de sucre, décoré de croquantines



Bon appétit!