



Salade de carottes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	ComhairSteamer V2000 à partir de 2021

au raifort et chips de pain croustillantes

Carottes

600 g de carottes

Chips de pain

1 petits pains, en 8 tranches de 3 mm chacune

Un peu d'huile d'olive

Un peu de fleur de sel

Vinaigrette

5 cs d'huile d'olive

3 cs de vinaigre balsamique
de pomme

Un peu de fleur de sel

Dressage

Un peu de raifort, râpé

50 g de pistaches salées, pelées, hachées

½ bouquet de radis, en fines tranches

Un peu de fleurs comestibles





Carottes

Eplucher les carottes, les couper en quatre dans la longueur, puis en morceaux d'env. 1 cm de long. Les poser sur la plaque en acier inox perforée. Enfourner la plaque en acier inox au niveau moyen.

Cuire à la vapeur à 100 °C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir les carottes.

Chips de pain

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 140 °C.

Poser les tranches de pain sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé, arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer de fleur de sel.

Cuire jusqu'à obtenir un aspect croustillant pendant 15 minutes au niveau moyen.

Vinaigrette

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Dressage

Mélanger les carottes, la vinaigrette et le raifort dans un saladier.

Garnir la salade de carottes avec des pistaches, des rondelles de radis et des chips de pain.

Etapas de cuisson

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 15 min

Retirer l'aliment à cuire. Préparer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 140 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud 140 °C pendant 15 min

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Plaque à gâteaux

