

Auteur: Thomas Mader



Ingredients

Gâteau à la carotte :

150 g de farine de froment
25 g de farine d'amande
12 g de levure chimique
2 g d'anis moulu
150 g de sucre
150 g de carottes épluchées et finement râpées
2 œufs
75 g de chocolat blanc original Beans 37 %, haché
150 g de beurre liquide

Carottes (sous vide) :

300 g de mini-carottes
100 g de sucre
100 ml d'eau
100 g de cerises dénoyautées
3 g de sel
3 g d'anis moulu

Crumble au chocolat :

50 g de beurre, à température ambiante
50 g de sucre
50 g de farine d'amande
1 g de sel
40 g de farine de froment
10 g de cacao en poudre
1 g d'anis moulu
5 g de piment d'Espelette

Cerises à l'aurone (sous vide) :

50 g de sucre
100 g d'eau
5 g d'aurone

Préparation

Gâteau à la carotte :

Verser la farine de blé, la farine d'amande, la levure chimique, l'anis et le sucre dans un saladier et mélanger. Mélanger les carottes aux œufs. Mélanger avec le mélange de farine. Incorporer le chocolat et le beurre liquide l'un après l'autre. Verser le mélange dans un récipient hermétique et laisser reposer pendant 1 heure. Préchauffer le four à 180 degrés. Étaler le mélange et laisser cuire 10 minutes. Laisser cuire 20 minutes supplémentaires à 160 °C. Laisser refroidir et diviser en portions.

Carottes (sous vide) :

Éplucher les mini-carottes. Porter à ébullition la peau des mini-carottes avec le sucre, l'eau, les cerises dénoyautées, le sel et l'anis moulu. Mixer finement et mettre sous vide avec les carottes. Faire cuire sous vide à 85 °C dans le bain marie du **fusionchef** pendant 20 minutes. Tremper et laisser reposer dans le bouillon pendant 1 heure. Avant de servir, passer les carottes sous une flamme.

Crumble au chocolat :

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir de petits morceaux de pâte. Placer sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et faire cuire à 170 °C pendant 15 minutes.

Cerises à l'aurone (sous vide) :

Porter le sucre et l'eau à ébullition pour produire le sirop de sucre. Retirer du feu et ajouter l'aurone. Laisser reposer. Laisser macérer 10 minutes. Dénoyauter les cerises. Mélanger la moitié des cerises avec le reste des ingrédients, les mixer finement et les passer au tamis. Mettre sous vide avec le reste des cerises. Faire cuire sous vide à 65 °C dans le bain marie pendant 20 minutes. Tremper.

Lait caramélisé :

Chauffer légèrement le lait, le sucre et le sel. Couvrir le fond d'une poêle d'une fine couche de ce mélange (env. 60 ml par assiette). Laisser réduire lentement à puissance moyenne sur le feu jusqu'à ce que le mélange commence à caraméliser. Gratter la casserole à l'aide d'une spatule.

Crème au lait :

Carotte / cerise / aurone / lait Sous Vide

10 g de cerises
30 ml de vinaigre balsamique blanc
2 citrons
10 ml de kirsch
½ gousse de vanille
1 g de sel

Lait caramélisé :

300 ml de lait
10 g de sucre
1 g de sel

Crème au lait :

500 ml de lait
6 g d'agar-agar
10 g de sucre

Porter le lait à ébullition avec l'agar-agar et laisser mijoter 1 minute. Laisser refroidir jusqu'à ce que le lait soit ferme. Mixer pour obtenir une crème onctueuse.

Dressage :

Disposer le gâteau à la carotte avec les carottes, le crumble de chocolat, les cerises dans l'aurone, le lait caramélisé et la crème au lait sur une assiette.

Cette recette de la finale « JUNGE WILDE 2020 » nous a été aimablement mise à disposition par Thomas Mader. Photo : ©Thomas Mader