



Carottes râpées BIO à l'orange

- Par vision-plaisir

Une recette de carottes râpées mais avec beaucoup de douceur de l'orange.

Les ingrédients pour la recette :

- 500 g carotte BIO
- 1 orange BIO
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1 citron
- Sel fin et poivre du moulin
- Ciboulette

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Éplucher les carottes, lavez-les puis épongez-les dans un linge propre. Passer vos **carottes BIO** au robot en position râpe. Râper une **orange** pour en extraire le zeste. Verser les carottes râpées dans un récipient et ajouter le **zeste d'orange**.

Mettre dans un récipient les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel fin et poivre du moulin. Mélanger et ajouter par petite quantité **l'huile de tournesol**. Fouetter tout au long du versement de l'huile. Le but ici est de réaliser une mayonnaise. Bien fouetter pour la rendre bien ferme. Presser **un jus de citron** et le verser sur la mayonnaise. Verser votre **mayonnaise** sur les carottes râpées et bien mélanger à la spatule.

Mettre un **film étirable** dessus et laisser au réfrigérateur pendant 1 heure. Peler à vif votre orange et **réaliser des segments de chair**. Cela servira pour la décoration. Dans des petites assiettes, déposer au centre un cercle inox de 8 cm de diamètre et 4 cm de haut. **Le remplir de carottes râpées et tasser légèrement**.

Décercler doucement et ajouter **quelques segments d'orange** comme décoration. Hacher finement de la ciboulette et parsemer vos carottes.

