



Tartare de carottes aux fraises des bois

Markus Arnold



Rezept für 4

Ingrédients

- 500 g de carottes orange
- 50 g de carottes rouges
- 1 cs d'huile d'olive
- 200 g de jus de carotte
- Biotta
- 90 g d'huile de tournesol
- 70 g de vinaigre balsamique blanc
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 80 g de fraises des bois

Préparation

Nettoyer les carottes orange, les éplucher et les envelopper dans de l'aluminium avec un peu d'huile d'olive et de sel. Faire cuire au four à 180 °C pendant 20-30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, les retirer du four et laisser la vapeur se dissiper. Dans un récipient, les écraser légèrement avec une fourchette et ajouter du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du vinaigre. Les dresser au milieu de l'assiette avec un emporte-pièce sans appuyer. Mixer le jus de carotte avec le vinaigre et l'huile, rectifier l'assaisonnement. Couper les carottes rouges en fines rondelles, les mettre sous vide avec une cuillère à soupe de vinaigrette à la carotte, retirer l'emballage et poser les rondelles sur le tartare. Verser la vinaigrette délicatement dans l'assiette et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive. Laver les fraises des bois, les couper en deux et les répartir sur le tartare de carottes.