

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



TARTINADE DE CAROTTES AU GINGEMBRE

ACCOMPAGNÉE DE SON MUSCAT SEC RÉSERVE
SPÉCIALE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 1 botte de carottes
- 1 gros oignon nouveau
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 gousse de cardamome râpée ou 1/2 cuillère à café de cardamome moule
- 1 citron jaune
- 3 cm de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quand je reçois chez moi, j'aime bien faire un apéro qui fait office d'entrée. Le temps que tous les invités arrivent, j'ai le temps de finaliser le reste du dîner, tout en picorant, grâce à ma cuisine ouverte. Je prévois souvent des dips, des tartinades, accompagnés de légumes, de toasts, de croquants et de gressins, ainsi que d'autres petites bouchées très simples et rapides à réaliser.

Voici une recette originale et légère à base de carottes et d'épices douces, telles que le cumin et la cardamome.

- Éplucher les carottes, les couper en rondelles et les faire cuire 10 minutes dans le d'eau bouillante salée.
- En attendant, peler le gingembre et le râper. Éplucher et couper en fines lamelles l'oignon nouveau.
- Égoutter les carottes en conservant un peu de jus de cuisson. Les rincer à l'eau bien froide pour que les carottes gardent leur belle couleur orangée. Dans un bol, mixer tout les ingrédients ensemble à l'aide d'un presse purée ou d'un robot (pour une texture bien lisse et tartinable). Ajouter une pointe de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Réserver au frais pendant au moins 1 heure.

Pourquoi cette alliance ?

Le bouquet très fleuri de vin du Pays d'Oc, ainsi que sa bouche fine, respectent la douceur de la carotte et fait avec le miel et les épices, un mariage délicat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE



MUSCAT SEC RÉSERVE SPÉCIALE

*Gérard Bertrand 2015
IGP Pays d'Oc blanc*

Nez frais, ouvert et fruité aux notes florales. Frais, élégant, belle finesse.

Et aussi :
Les Grumes Blanches
Vin de France blanc

www.nicolas.com