

Mille-feuille de carotte à la crème de sardine



4 personnes

25 min préparation

cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes** de 60 g de crème de sardine au whisky
- 1 gousse** d'ail hachée
- 1 cuillère à café** de persil haché
- 2 carottes**
- 2 cuillères à soupe** de purée de pomme de terre en sachet
- 2 rondelles** d'orange
- 4 tranches** de pain d'épices
- Sel et poivre**
- 1 cuillère à café** d'épices de Noël

Les étapes

- 1- Mélanger dans un saladier l'ail, le persil, la purée de pomme de terre, le sel, le poivre et la crème de sardine au whisky la belle-iloise
- 2- Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau, mélanger et laisser épaissir au réfrigérateur. Pendant ce temps, réaliser de fines lamelles de carotte dans le sens de la longueur
- 3- Plonger ces lamelles dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes, puis dans de l'eau bien froide pour stopper la cuisson. Les égoutter sur du papier absorbant
- 4- Prendre une cuillère à café de mélange, la déposer sur une extrémité de la lamelle de carotte et l'enrouler
- 5- Après avoir toasté une tranche de pain d'épices, la couper en 4, puis ajouter une effeuillade sur chaque morceau. Décorer avec un morceau d'orange et une pincée d'épices de Noël