

Mousse rubanée de carottes aux champignons des bois et courgettes à l'ail et oignons

INGREDIENTS

Pour une terrine de 450 gr.

- 100 g de carottes
- 100 g de courgettes
- 3 œufs
- 20 cl . de crème liquide
- ¼ oignon.
- 1 gousse d'ail.
- Cèpes, trompettes de Maures.
- Sel, poivre

Couper les carottes et courgettes en lamelles et les faire cuire à la cocotte minute (sans les mélanger). Une fois cuites, mixer les carottes. Laisser le mixeur en route et incorporer l'œuf. Laisser tourner quelques secondes et incorporer 10 cl de crème petit à petit. Bien émulsionner jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance mousseuse.

Beurrer votre terrine et y verser votre mélange. Incorporer les champignons préalablement réhydratés, saler et poivrer par dessus et faire saisir la première couche 5 min. au four à 200°.

Pendant ce temps, faire revenir l'oignon ciselé dans du beurre. Réserver, faire revenir l'ail haché. Mixer les courgettes en incorporant cette fois 2 œufs et 10 cl de crème. Même procédé que précédemment. Le mélange sera plus liquide que celui d'avant. Une fois prêt, incorporer l'ail et l'oignon, le sel, le poivre. Sortir le plat du four et ajouter votre préparation de courgettes.

Faire cuire au four environ 30 mn au bain-marie à 180° C. Servir chaud ou froid, avec une sauce tomate aux champignons en accompagnement de viandes.