CAROTTES AU PARMESAN, VINAIGRETTE À L'HUILE DE TRUFFE

Posted on février 2, 2020 by Florence Breuil

Category: Salades
Tags: Carottes, Yotam Ottolenghi

Afin de réaliser cette recette tirée de « Nopi » paru aux éditions Hachette pratique du chef londonien Yotam Ottolenghi, il vous faudra faire provision pour deux personnes d'un bouquet de jolies petites carottes, d'environ 50 g. de parmesan (ou de pecorino), d'une poignée de persil, d'une cuillère à café de moutarde, d'une de jus de citron ainsi que d'une à deux cuillères à soupe d'huile de truffe (avec une d'huile d'olive si vous trouvez que deux d'huile de truffe c'est un peu trop éhonté…).

Vous verrez, les saveurs aux qualités fongiques, aillées et sulfurées de l'huile de truffe soulignent la douceur des carottes et un parmesan très affiné relève audacieusement cette salade de ses notes piquantes et corsées !

Commencez par préparer votre vinaigrette en mélangeant dans un bol la moutarde, le jus de citron et un tour de sel du moulin puis en y incorporant progressivement les deux cuillères à soupe d'huile.

Dans une casserole, portez de l'eau salée à ébullition et plongez-y les carottes tout juste 4 minutes afin qu'elles restent un peu croquantes. Passez-les ensuite sous l'eau froide afin de stopper la cuisson. Séchez-les avant de les transférer dans un saladier, d'y ajouter le parmesan émietté et le persil grossièrement haché. Arrosez-les de vinaigrette, fatiguez et servez.

Cette recette peut aussi bien être servie en entrée qu'en accompagnement d'une viande ou d'un œuf au plat avec lequel elle fera merveille.