Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bavarois de carottes au miel safrané et lavande

Ingrédients

Préparation

Eplucher et tailler les carottes en rondelles, les cuire à couvert avec de l`eau et une pincée de sel.
Quand elles sont cuites, les mixer en fine purée avec 3 càs de miel et une pointe de safran. Remettre la purée dans la casserole, ajouter l`agar-agar et laisser mijoter 3 minutes en tournant.
Verser dans des verres de service. Mettre au frais minimum 1 heure.
Faire infuser la lavande dans l`eau frémissante. Filtrer après quelques minutes. Ajouter ensuite le sucre et faire un sirop. Verser une très fine couche de sirop sur les bavarois.
Servir bien frais.

Notes :