

MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE

- 2 kg de carottes,
- 70 g de beurre,
- 50 g de sucre,
- (PM) sésame torréfié,
- 5 oranges,
- 5 citrons,
- (PM) huile de noisette,
- (PM) sel.

Peler les carottes et les cuire à la vapeur.

Presser les oranges.

Mixer les carottes avec le jus d'orange et le beurre.

Ajouter le sel.

Placer les zestes de citron (découpés en fines tiges) dans de l'eau avec le sucre.

Faire bouillir quelques minutes et égoutter les zestes.

Servir la mousseline en ajoutant le sésame, le citron et un filet d'huile de noisette.