



Carottes rôties sauce crémeuse

2 PERSONNES

PREPARATION: 10 MIN

CUISSON: 35 MIN

Ingredients

5 carottes
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s paprika fumé
sel et poivre



Pour la sauce:
2 oeufs au plat
50g de fromage frais
1/2 c à c de moutarde

Aux fourneaux

1. Coupez les carottes en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Disposez les sur plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez-les d'huile d'olive, paprika, sel et poivre. Mélangez bien.
2. Envoyez au four pour 35 min de cuisson à 190°C. A mi-cuisson, retournez les carottes.
3. Faites cuire 2 oeufs au plat.
4. Dans votre blender, mixer tous les ingrédients pour la sauce ensemble.
5. Disposez celle-ci dans le fond de votre assiette, ajoutez les carottes, versez quelques gouttes d'huile de cuisson parfumées au paprika.
6. Vous pouvez ajouter des cerneaux de noix pour amener du croquant.

Le brouillard laisse place à un soleil tant attendu! La température sous les tunnels avoisine les 20°C, idéale pour la levée des semis de radis et plants de mesclun, blettes et pois gourmand.

Nos jardiniers désherbent au rythme du chant des oiseaux, dans l'air flotte une odeur de compost de mouton, dans l'eau le cresson fait sa dernière brasse.