



KAROTTEN-INGWER-POLENTA (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Bonne stabilité
- Production anticipée possible
- Réduit la formation de peau



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE POLENTA

200 g	Carotte(s)
	Huile d'olive
200 ml	Eau
200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
180 g	Polenta [semoule de maïs]
160 g	Parmesan, râpée
160 g	Mascarpone
2 g	Gingembre en poudre
	Sel
	Poivre
	Zeste de citron, finement râpé
	Noix de muscade

FÜR DIE EINLAGE

1 petite(s)	Carotte(s), cuit
--------------------	------------------

PRÉPARATION

1. Für die Polenta Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl im Convotherm weich schmoren.
2. Karotten mit Wasser und QimiQ Classic fein pürieren, in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Polenta unter ständigem Rühren langsam einrieseln und ziehen lassen. Parmesan, Mascarpone und Ingwer dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Muskatnuss abschmecken.
3. Eine kleine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und bis zur Hälfte mit der Masse füllen.
4. Die Karotte in der Mitte platzieren, mit der restlichen Masse auffüllen und gut durchkühlen.
5. Polenta in 4 cm dicke Scheiben schneiden und im Convotherm bei 130° C 3-4 Minuten regenerieren.
6. Auf ein Teller setzen und mit Fleisch servieren.