

Terrine de foie de lotte, carottes multicolores glacées

Pour 6 personnes

15 minutes de préparation - 1h de cuisson

Ingrédients

500g de foie de lotte

2 carottes jaune

2 carottes rouge

2 carottes pourpre

2 gousses d'ail

1 citron non traité

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de sucre

½ cuillère à café de cannelle

Sel, poivre

Préparation de la terrine

Rincez les foies de lotte et retirez les peaux.

Recouvrez une petite terrine (environ 15cm de long) de cellophane. Placez plusieurs couches de foie jusqu'à ce que la terrine soit pleine en pensant à saler et poivrer sur chaque épaisseur.

Refermez le cellophane, tassez bien et recouvrez d'un morceau d'aluminium.

Faites cuire la terrine au bain marie pendant environ 1h à 120°C.

Préparation des carottes

Lavez, épluchez et coupez les carottes en biseau. Épluchez et écrasez l'ail. Lavez et râpez le zeste de citron et récupérez le jus dans un récipient.

Mettez l'huile à chauffer dans une poêle. Ajoutez les carottes, l'ail, 1 cuillère à café de sel, le sucre, ½ cuillère à café de poivre, la cannelle et le zeste de citron. Faites revenir pendant environ 3 minutes.

Baissez le feu et ajoutez le jus de citron. Laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes environ.

Une fois les carottes cuites. Placez-les au frais jusqu'au moment de servir.

