

Huile verte

J'avais toujours rêvé de faire cette huile verte qu'on voit au restaurant pour agrémenter une assiette. Ici, ce sont les fanes de carottes qui passent au blender avec une huile neutre, avant une filtration tout en patience. La couleur rappelle le bonhomme qui accorde les crédits, mais sans gazon dans la recette. Compt...

Pour 4 personnes · Préparation 5 min · Cuisson 3 min · Repos 30 min · Facile · France

Les ingrédients

fanne de carotte

Sel

huile de pepin de raisin

La marche à suivre

1. Prendre sa botte de carotte, et garder que les fanes ! si certaines sont abîmées, ne les conserver pas ! les rincer à l'eau claire ! Pendant ce temps faire chauffer une grosse casserole d'eau, y ajouter une bonne dose de gros sel. Une fois l'eau à ébullition y plonger vos fanes de carottes pour 2/3 minutes
2. Dans un récipient, y mettre de l'eau fraîche et une certaine dose de glaçon ! y plonger les fanes, le froid va aider à stopper la cuisson, et fixera la chlorophylle pour une couleur incroyable
3. Munissez-vous de votre blender ! Y placer les fanes, ainsi que l'huile, et en avant la samba ! le mariage va pouvoir s'opérer et rendre cette huile neutre d'une couleur verte incroyable ! Shrek si tu nous entends...
4. Là il va falloir s'armer de patience ! Prenez un bol, placez-y dessus un chinois, et utilisez un morceau de papier absorbant dans le fond du chinois ! y mettre la mixture bien verte, et laissez filtrer tranquillement ! Ça prendra du temps mais le temps est un ingrédient en cuisine ! Une fois filtré, mettez l'huile dans un flacon doseur et conservez-le au frigo ! Vous pourrez l'utiliser sur vos poissons, viandes et crudités, pour un côté esthétique mais pas uniquement ! le goût et les saveurs pour une simple sont assez incroyables avec des notes herbacées !

L'astuce

Si vous n'avez pas d'huile de pépins de raisin, l'huile de tournesol peut la remplacer. Choisissez-la aussi neutre que possible.