Terrine de carottes au gingembre et au mizuna



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

10

- 4 tranches de pain blanc tramezzini
- 1 barquette de mizuna
- 1 carotte
- 3 dl de vinaigre naturel
- 10 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de Madras Bresc
- ½ dl d'eau
- 100 g de sucre
- sel
- 0,5 dl de sauce de soja
- 2 dl d'huile d'olive
- 20 g de mirin
- 10 g de graines de sésame
- 6 g d'huile de sésame
- 2 tiges d'oignon de printemps
- 20 g de noisettes
- ¼ oignon rouge
- cresson

Méthode de préparation

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, le vinaigre, le sel, le madras et le gingembre. Laisser refroidir. Nettoyer la carotte et l'émincer en fines tranches, puis les laisser reposer une nuit dans le jus. Faire dorer les noisettes dans une poêle sèche. En faire autant avec les graines de sésame. Pour la vinaigrette, bien mélanger la sauce de soja, le mirin, l'huile de sésame et les graines de sésame avec l'huile d'olive. Incorporer l'oignon de printemps et l'oignon rouge émincés.
Retirer les carottes du jus. Réserver les carottes pour les rouleaux. Aplatir les tranches de pain avec un rouleau à pâtisserie, les détremper avec le jus et garnir de rondelles de carotte. Les mettre les unes sur les autres et les envelopper fermement dans du film plastique. Réserver en les appuyant légèrement. Couper des tranches de la terrine et garnir avec le cresson, la salade mizuna, les rondelles de carotte et les noisettes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000