

## Chic' charlotte carotte et son chutney d'endive

### Par personne

- 100 g de carotte
  - 2 cuillères à soupe de crème de soja
  - 1 cuillère à soupe de lait de soja
  - sel, poivre, graines de cumin, poudre de curry
  - 3-4 amandes mondées
  - 1/4 de cuillère à café d'agar-agar
- 
- 1 endive
  - 1 cuillère à café de miel
  - 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
  - 1 cuillère à café de raisins secs
  - 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
  - 1/2 verre d'eau

--> Couper les carottes en rondelles et faire cuire à l'eau 20mn.

Couper l'endive à environ 1/3 de sa hauteur (à la taille du moule ou du cercle que vous avez choisi). Tapisser le moule de film plastique et disposer les feuilles d'endives tout autour, côté bombé vers l'extérieur et pointe vers le bas.

Égoutter les carottes et les mixer ou les passer à la grille à légumes à gros trous.

Mêler la purée avec la crème de soja, le cumin, sel et poivre.

Mélanger l'agar-agar et le lait, chauffer pendant deux minutes. Ajouter à la purée de carotte, mélanger et verser dans les moules. Mettre au frais 2 heures minimum.

--> Couper le reste de l'endive et mettre dans une casserole avec le miel, le vinaigre, du poivre du moulin l'eau et les raisins. Faire cuire 20-25mn.

--> Concasser les amandes, les faire griller à sec dans une poêle avec la poudre de curry et un peu de sel.

Il ne nous reste plus qu'à démouler délicatement les charlottes, disposer les amandes dessus et servir avec le petit chutney.



Bon appétit !!

