

N°107



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

## Gâteau de carottes au lard



Photographie : P. HUSSENOT

**Cuisine et Vins**  
*de France*

**NICOLAS**

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h

**Pour 6 personnes**

**2 bottes de carottes (1,2 kg épluchées) | 20 très fines tranches de lard fumé (200 g) | 4 œufs | 50 g de beurre + 20 g pour le moule sel | poivre du moulin**

**Pelez** les carottes, coupez-les en tronçons et faites-les cuire à la vapeur pendant 15 min environ. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C), beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier sulfurisé également beurré.

**Mixez** grossièrement les carottes dans le bol d'un robot, réservez-en un tiers, ajoutez les œufs dans le bol du robot, du sel, du poivre et continuez à mixer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Versez-la dans une jatte, ajoutez les carottes réservées et mélangez.

**Mettez** le beurre dans une poêle et faites revenir les tranches de lard des deux côtés. Remplissez la terrine en intercalant les carottes et le lard et en terminant par le lard. Placez la terrine dans un plat plus grand à demi rempli d'eau chaude, enfournez et faites cuire ainsi au bain-marie pendant 45 min.

**Servez** chaud ou tiède et découpez la terrine en tranches, de préférence avec un couteau électrique.

- Nez : bouqueté et épanoui de cerise noire confite, d'épices.
- Bouche : bonne enveloppe, signé poivre, des tannins serrés.



**le conseil de votre caviste :**

Camille Cayran les Voconces  
2005 Côtes du Rhône Villages,  
Cairanne rouge

**Et aussi :**

Saint-Mont en la Tradition blanc  
2007



Les Vins  
des Côtes du Rhône

Recette extraite de l'ouvrage "Cakes et terrines" en partenariat avec **Cuisine et Vins**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION