



## Mon paysage comestible

### CHOUPETTE



Ingrédients pour la mousse de chou fleur :

- 1/2 gros chou fleur
- 1 blanc d'œuf
- 50 gr de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine
- Noix de muscade en poudre

Réhydrater la gélatine 10 min dans l'eau froide.

Mettre le chou-fleur dans un ultra-cuiseur et faire cuire pendant 10 à 15 min une fois que la cocotte est sous pression.

Faire chauffer la crème et y dissoudre la gélatine égouttée.

Mixer le chou fleur cuit avec le blanc d'œuf, la noix de muscade et la crème.

Ingrédients pour la mousse de carottes et le soleil :

- 3 carottes + 1 ou 2 longues pour le soleil
- 1 œuf
- 25 gr de crème liquide
- 1 cc de curcuma
- 2 feuilles de gélatine

Réhydrater la gélatine 10 min dans l'eau froide.

Eplucher les carottes et en réserver 2. Découper les autres en morceaux et cuire à l'ultracuisseur pendant 10 min.

Comme pour le chou-fleur, chauffer la crème et y dissoudre la gélatine. Mixer tous les ingrédients sauf les deux carottes entières.

Réserver

Ingrédients pour la mousse de brocolis et les arbres :

- 1 brocolis
- 1 œuf

- 25 gr de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine

Réhydrater la gélatine 10 min dans l'eau froide.

Cuire le brocolis à l'ultra-cuiseur pendant 7 min.

Une fois cuit, prélever des bouquets pour les arbres.

Chauffer la crème et y faire fondre la gélatine. Mixer tous les ingrédients pour obtenir la mousse de brocolis.

Dans un moule à cake chemisé de papier cuisson, disposer une couche de mousse de chou fleur. Placer la carotte pour former le soleil, et les bouquets de brocolis pour façonner les arbres. Verser le reste de mousse de chou fleur. Homogénéiser pour obtenir une couche lisse. Verser la mousse de carottes et terminer avec la mousse de brocolis.



Préchauffer le four à 160°C.

Cuire la terrine au bain-marie pendant 40 min.

Laisse refroidir à température ambiante puis réserver une nuit au réfrigérateur avant de déguster.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)