Mille-feuille de carotte **à la Crème de Sardine**

4 personnes 25 min préparation cuisson

Les ingrédients

2 boites de 60 g de Crème de Sardine au whisky
1 gousse d'ail hachée
1 cuillère à café de persil haché
2 carottes
2 cuillères à soupe de purée de pomme de terre en sachet
2 rondelles d'orange
4 tranches de pain d'épices
Sel et poivre
1 cuillère à café d'épices de Noel

Les étapes

1- Mélanger dans un saladier l'ail, le persil, la purée de pomme de terre, le sel, le poivre et la crème de sardine au whisky la belle-iloise
2- Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau, mélanger et laisser épaissir au réfrigérateur. Pendant ce temps, réaliser de fines lamelles de carotte dans le sens de la longueur
3- Plonger ces lamelles dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes, puis dans de l'eau bien froide pour stopper la cuisson. Les égoutter sur du papier absorbant
4- Prendre une cuillère à café de mélange, la déposer sur un bout de la lamelle de carotte et l'enrouler
5- Après avoir toasté une tranche de pain d'épices, la couper en 4, puis ajouter une effeuillade sur chaque morceau. Décorer avec un morceau d'orange et une pincée d'épices de Noël..