

## Carottes rôties, ricotta au miel



Recette de Julie Aubé, photo de Rachel Ouellette

### Ingrédients

8-12 carottes entières, bien lavées  
2 filets d'huile de caméline  
Sel au goût  
450 g de ricotta  
1 c. à soupe (15 ml) de verjus ou de vinaigre de cidre  
2 c. à soupe (30 ml) de miel  
½ tasse (125 ml) de coriandre fraîche, hachée grossièrement (tiges tendres et feuilles)  
Poivre des dunes moulu, au goût  
Sumac, au goût

### Préparation

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F) et chemiser une tôle d'un papier parchemin.
2. Y déposer les carottes, verser un filet d'huile et saler. Remuer pour enrober et cuire 15-20 minutes. Les carottes devraient être *al dente* et légèrement rôties.

# CARIBOU

3. Pendant la cuisson, dans un bol, mélanger la ricotta, le verjus ou le vinaigre, le miel et un peu de sel. (Si la texture de votre ricotta est trop ferme, ajouter un peu de lait ou de yogourt pour obtenir une texture crémeuse). Réserver.
4. Lorsque les carottes sont cuites, les couper en tronçons (ou les laisser entières, au choix).
5. Pour servir, étendre le mélange de ricotta au fond d'un bol ou d'une petite assiette. Ajouter les carottes et finir avec la coriandre hachée, le poivre des dunes, une bonne pincée de sumac et un filet d'huile.

## Quelques petites notes...

- **Note.** Votre saison de barbecue n'est pas terminée? Il est possible de blanchir les carottes quelques minutes à l'eau bouillante, de les refroidir dans de l'eau glacée pour fixer la couleur, de les assécher et de finir la cuisson sur le grill après les avoir huilées et salées.
- **Variantes.** Au fil de la saison froide et des racines que vous avez sous la main, amusez-vous à essayer cette idée-recette avec d'autres légumes (betteraves, céleri-rave...).
- **Astuce.** Il est possible de préparer la ricotta aromatisée d'avance: pensez alors à la sortir du réfrigérateur au moment de préchauffer le four, pour lui laisser de temps de tempérer. Pensez aussi à accompagner ce plat d'un bon pain grillé pour récupérer toute la ricotta au fond de l'assiette!