





Préparation : Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à 100°C sans degré d'humidité. Faire cuire à l'étuvée les carottes dans le panier troué sur degré d'humidité à 100 % pendant 10 – 12 minutes. Pendant ce temps, mélanger le fromage frais, le parmesan et l'ail. Saler et poivrer.

Tartiner les moitiés de tranches de jambon de cet appareil et ajouter chaque fois une feuille de basilic. Retirer les carottes du four et les mettre avec le panier dans le panier sans trous. Augmenter la température à 180°C et réduire le degré d'humidité à 60%. Mélanger l'huile et le vinaigre et verser sur les carottes. Enrouler les carottes une à une dans une moitié de tranche de jambon. Laisser cuire les carottes encore 5 minutes. Dresser sur un plat et servir – un mets qui se déguste froid ou chaud.

Carottes au jambon de Parme

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 180°C

Degré d'humidité : 100% et 60%

Préparation : 35 minutes

Recette pour 20 portions / deux portions par personne

Ingrédients :

10 carottes minces, épluchées
et partagées en longueur

100 g de fromage frais, p. ex. ricotta

100 g de parmesan fraîchement râpé

1 gousse d'ail finement hachée

Sel, poivre noir frais moulu

10 tranches de jambon de Parme,
partagées en travers

20 feuilles de basilic

2 c. à soupe de vinaigre de framboise

2 c. à soupe d'huile d'olive