



TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min - **TEMPS DE CUISSON** : 20 min



INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 600g de carottes bio
- 8 cL de crème fraîche liquide bio
- 40g de beurre
- sel, poivre
- cumin

1. Laver soigneusement les carottes. Les éplucher (si vous préférez) et les tailler en rondelles régulières afin d'avoir une cuisson homogène.
2. Cuire les carottes à l'eau (ou à la vapeur ou à la cocotte minute) jusqu'à parfaite cuisson.
3. Passer les carottes au moulin à légumes, incorporer le beurre ainsi que la crème et le cumin. Saler et poivrer à votre convenance puis travailler la purée pour qu'elle devienne bien lisse et onctueuse.
4. Servir la purée bien chaude.

Bonne dégustation !

Scannez
le QR Code pour
voir la vidéo
"carotte"

