

Purée de carottes

Ingédients pour 4 personnes :

- 600 g de carottes
- 200 g d'eau
- 1 noisette de beurre
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil ou de persil ciselé
- 1/2 cuillère à café de sel
- Poivre

Préparation :

Mettez dans le bol du Thermomix les carottes épluchées et coupées en morceaux de 5 cm environ et mixez 15 secondes à vitesse 5.

Insérez le fouet dans le bol.

Ajoutez l'eau, le sel, le poivre, la noix de muscade et réglez 18 minutes à 100° C, vitesse 2.

A l'arrêt de la minuterie, retirez le fouet et mixez 15 secondes à vitesse Turbo.

Ajoutez la crème fraîche et réglez 1 minute à 50° C, vitesse 3.

Mixez 10 secondes à vitesse 8 et servez parsemée de cerfeuil ou de persil finement ciselé.

<http://philomavie.blogspot.com>