

Purée de carottes

Un accompagnement qui se marie très bien avec la volaille !



Préparation : **10 mn**
Cuisson : **20 mn**
Attente : **0 mn**



Niveau : **Très Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 4 personnes)
Carottes	8	Ajuster en fonction de leur taille
Pomme de terre	2	
Bouillon cube	1	
Beurre	1 noix	
Sel		
En option : cumin	1 c. à café	Pour un goût + exotique

Recette :

- Eplucher puis couper les carottes en tronçons.
- Eplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.
- Faire bouillir une casserole d'eau, avec le bouillon cube.
- Plonger les légumes dans l'eau bouillante et laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres.
- Une fois cuits, enlever l'eau, ajouter la noix de beurre et écraser les légumes (à la fourchette, ou au presse purée, mais je déconseille le robot mixeur, qui donnera une texture un peu élastique)
- Ajouter si besoin du sel (goûter avant car le bouillon cube est déjà salé).
- Pour un goût plus exotique, ajouter un peu de cumin à votre purée.

Service :

Pour un service à l'assiette (qui permet, en + d'être joli, de garder la purée chaude plus longtemps) :

- Remplir de petits verres de votre purée.
- Ajouter un brin de thym, de ciboulette... au centre !
- Servir avec une viande blanche.