

FONDUE DE POIREAUX CAROTTES ET POMME DE TERRE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Corinnette Atelier de Corinnette

Ma réalisation ressemble plus à une purée, car je n'avais pas mis mes lunettes et j'ai mixé 20 secondes à vitesse 8 au lieu de vitesse 6, mais c'était délicieux quand même !

Ingrédients :

- 110 g d'oignon
- 180 g de blancs de poireaux
- 200 g de carottes
- 260 g de pommes de terre
- 10 g d'huile d'olive
- 1 c à s de crème fraîche
- 1 c à c de curcuma
- sel, poivre
- eau

Préparation :

- Eplucher l'oignon et préparer les poireaux
- Mettre dans le bol, l'oignon et les poireaux (coupés en morceaux) et mixer 5 secondes à vitesse 5
- Arrêter le thermomix, mettre le fouet sur les couteaux, racler les parois à la spatule, ajouter l'huile d'olive et programmer 2 minutes température varoma à vitesse cuillère
- Enlever le fouet, ajouter les carottes et les pommes de terre et mixer environ 20 secondes vitesse 6 pour obtenir de petits morceaux
- Remettre le fouet et programmer 1 minute varoma à vitesse cuillère
- Ajouter le curcuma, 3/4 de gobelet d'eau et programmer 17 minutes température varoma, vitesse cuillère
- Ajouter la crème fraîche et programmer 1 minute vitesse cuillère en laissant le fouet

Conseil :

- Cette recette accompagne très bien du poisson grillé à la poêle ou une pièce de bœuf par exemple