

CAROTTES A LA CREME

Ingrédients

500 gr de carottes en rondelles

1 oignon

1 échalote

2 cuillère voir 3 de crème fraîche épaisse

7cl d'eau Ou 70 ml

Du persil

Sel

Poivre

25 gr de beurre

Préparation

Dans le bol du Thermomix

Mettre l'oignon coupé en deux + échalote **5 Secondes /Vitesse 5**

Rajouter ensuite le beurre en morceaux **4 mn /100 ° /sens inverse/ Vitesse cuillère**

Mettre les carottes, l'eau, le sel, le poivre

Programmer **20 mn/100°/Sens inverse/Mijotage**

Rajouter ensuite la crème fraîche, le persil si vous en avez.

Mettre **1 à 2 mn en fonction sens inverse /vitesse Mijotage**, le temps d'enrober les carottes.

Myhomemadecook