

Purée de pommes de terre et Carottes

Ingrédients

400 gr carottes

600 gr de pommes de terre

400gr lait (en mettre moins 370 gr voir 350 g car sinon trop liquide)

1 pincée sel fin

50 gr de beurre (mis 40gr)

Préparation

Mettre dans le  les carottes coupées en morceaux de 5 cm

Mixer 10sec/vit5

Insérer le fouet et mettre les pommes de terres coupés en morceaux de 3 cm,

Puis ajouter le lait et le sel

Programmer 27min/100°/sens inverse/vit1/ retirer le gobelet

A l'arrêt de la minuterie retirer le sens inverse, ajouter le beurre et mixer 40sec/vit3