

# BEURRE TOMATES-CAROTTES

Recette allemande



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 11 personnes

- 150 g de beurre, coupé en dés - 100 g d'oignon, coupé en 4 - 2 gousses d'ail, coupées en 2 - 200 g de carottes, râpées - 100 g de concentré de tomate - 1 bouquet de basilic, grossièrement haché - 1 c.c. de sel - poivre noir, moulu - coriandre, moulue - une pincée de chili, moulue

---

1. Mettez une cuillère à soupe de beurre dans la cuve, ajoutez les oignons et les gousses d'ail et lancez le programme EXPERT 5 minutes/vitesse 1A/120°C.
2. Mettez le beurre restant dans la cuve et lancez le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 9 (sans chauffer).
3. Rajoutez les autres ingrédients et lancez le programme EXPERT 30 secondes/vitesse 8 (sans chauffer).  
Servez le beurre tomates-carottes avec une baguette.

**Astuce du chef :**

Le beurre tomates-carottes se prête pour l'assaisonnement des plats de viande ou de légumes ainsi pour les soupes et les sauces. Vous pouvez remplacer le concentré de tomate par l'ajvar (une purée de poivrons).

