

# CAROTTES VICHY

Recette proposée par sendipoqa



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 33 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 1 oignon - 3 gousses d'ail frais - 4 brins de persil frais - 500 g de carottes - 30 g d'eau - 30 g de sucre en poudre - 40 g de beurre - 1 bouillon de légumes - 1 c.à.c. de moutarde - 100 g de crème fraîche épaisse - sel/poivre

---

1. Éplucher les carottes. Installer la cuve transparente avec le disque éminceur 4 mm et, en programme ROBOT, émincer les carottes. Changer de cuve.
2. Dans la cuve métal, mettre l'oignon coupé en deux, les gousses d'ail et le persil puis lancer le programme Expert 30secondes/vitesse 13/sans cuisson. Prendre la spatule et racler les bords.
3. Ajouter les carottes coupées en rondelles, l'eau, le sucre, le beurre, et le bouillon de légumes et cuire 30min/100°C/vitesse 1A avec le bouchon.
4. A la sonnerie ajouter la moutarde, la crème fraîche, le sel (attention à ne pas en mettre trop car le bouillon apporte déjà du sel à la préparation) et le poivre puis cuire de nouveau 3min/100°C/vitesse 1A sans le bouchon.
5. Vérifier la cuisson et l'assaisonnement, et déguster !

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : sendipoqa