

PUREE DE CAROTTES

Recette proposée par Solène



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 500 g de carottes - 2 pommes de terre - 2 c.s. de crème fraîche - sel - poivre

1. Mettre les carottes et les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve avec 400 ml d'eau.
2. Lancer le programme VAPEUR pour 30 min. Prolonger la cuisson si besoin.
3. Vider l'eau de la cuve (environ les 3/4). Saler, poivrer, ajouter la crème fraîche.
4. Lancer le programme EXPERT / VITESSE 13 (ou PULSE) jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Solène