

Purée de carottes maison

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 kg de carottes
- 2 grosses pommes de terre
- 2cs de crème fraîche épaisse
- 15g de beurre



Ustensiles spécifiques : un cuit-vapeur et un presse-purée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher les carottes et les pommes de terre, les laver et les faire cuire 20 minutes à la vapeur.
- Ecraser les légumes afin de les réduire en purée.
- Ajouter le beurre puis la crème en mélangeant bien.
- Si besoin et en fonction des goûts passer la purée au pied mixeur électrique pour la lisser complètement.
- Saler et poivrer.

Bon appétit !!!!