

PURÉE DE CAROTTES

Mars 2005 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 500 g de carottes
- ★ 200 g de pommes de terre à purée
- ★ 1 cuillère à café de sucre en poudre
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 3 brins de persil
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Presse-purée ou Moulin à légumes, Égouttoir

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Eplucher les carottes et les pommes de terre, les couper en rondelles. Porter à ébullition une grande casserole contenant un litre et demi d'eau, ajouter le gros sel et les légumes, cuire 30 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Égoutter et passer au presse-purée (ou au moulin à légumes) dans la casserole de cuisson. Ajouter le sucre, la crème et le beurre, bien mélanger, saler, poivrer et cuire à feu doux en tournant sans cesse 10 minutes pour faire épaissir. Rectifier l'assaisonnement et parsemer de persil ciselé.

Servir avec grillades, viandes blanches rôties ou foie (veau, volailles, ...).