



## Purée de carottes et cumin



4 pers

### Les ingrédients

- 600 g de carottes
- 200 ml d'eau
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c à c. de cumin moulu
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Eplucher et tailler en lamelles vos carottes.  
Insérer le fouet dans le bol, sur les lames et ajouter les carottes, l'eau et le cumin. Saler, poivrer. Faire cuire 12 min.

#### Etape 2

Enlever le fouet.

#### Etape 3

Ajouter la crème fraîche dans le bol. Faire cuire 1 min.  
Servir aussitôt

