

Purée de carottes au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 3	Étapes : 4	Astuces : 12	

Ingrédients

400G de carottes
100G de pomme de terre
200G d'eau

Étapes

Â»

Eplucher et laver les carottes et les pommes de terre.

Â»

Couper les carottes en tronçons de 5 cm et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau et programmer 15 minutes sur la vitesse 1 à 90°C.

Â»

Mixer le tout 20 secondes sur la vitesse 7.