

Purée pommes de terre, carottes et curry au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Étapes : 5	Astuces : 15	

Ingrédients

75G de lait
40G de beurre
6 pommes de terre (moyenne)
3 carottes (moyenne)
1 pincée de sel
1 pincée de curry
1 pincée de poivre

Étapes

Â»

Eplucher et couper les carottes et les pommes de terre, les mettre dans le bol du thermomix et régler 15 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le sel, le poivre, le curry et le lait.

Â»

Régler 20 minutes sur la vitesse 3 sur 100°C.

Â»

A la sonnerie ajouter le beurre et régler 45 secondes sur la vitesse 3.5 (Pour une purée plus mousseline, vous pouvez insérer le fouet pour cette étape).

Â»

A manger chaud.