



Purée de carottes gourmande et presque divine



Pour 1 à 2 personne(s) :

4 à 5 carottes, 1 champignon de paris frais, 1 pomme de terre (ou 2 petites), une pointe d'ail semoule, sel, poivre, lait.

Préparation :

Lavez, épluchez les carottes et les pommes de terre, puis coupez les en morceaux.

Mettez environ 1/2 litre d'eau à chauffer et à ébullition, jetez y les légumes pour les laisser cuire une bonne 20aine de minutes.

Pendant ce temps, mettez le champignon émincée à revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et l'ail semoule. Remuez souvent afin de ne pas laisser cramer, et retirer du feu lorsque c'est prêt.

S'emparer du presse purée et passez les légumes (en jetant l'eau de cuisson bien sur). Y ajouter un peu de lait tiède pour obtenir une consistance de purée qui vous convienne. Ajoutez les champignons à l'ail et servir.