

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au TM

Purée de carotte

Pour 4 à 5 personnes



3 ou 4 carottes pelées et coupées en morceaux
Pommes de terre (remplir le bol)
Lait, sel
Beurre



Dans le bol du TM

Mixer les carottes en petits bouts (voir photo)
Adapter le fouet sur les couteaux.

Remplir le bol de pommes de terre en lamelle. Fermer le couvercle.

Ajouter du gros sel, environ 200 g de lait.

Régler 20 min à 100° VIT 3.

A l'arrêt de la minuterie, toujours avec le fouet, **mixer 1 min VIT 4.**

Ajouter 50 g de beurre et du lait si vous désirez une purée + fluide...

Mélanger de nouveau VIT 3. C'est prêt !!!