



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

## Crème de Carottes avec ou sans TM31



### **Ingrédients:**

- 1 gros oignon
- 600 g de carottes
- 150 g de pommes de terre
- 20 g d'huile d'olive
- 300 g d'eau
- 200 g de lait
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre

### **Décoration:**

- 50 g de sauce tomate(facultatif)

### **Version TM31:**

Mettre l'oignon épluché coupé en 2 dans le bol avec les carottes épluchées et coupées en petits tronçons. Mixer 5/6 sec vitesse 5. Ajouter les pommes de terre coupées en rondelles ou en morceaux puis le reste des ingrédients sauf la sauce tomate.

Régler le TM31 sur 20 min à 100°C vitesse « **mijotage** », fonction « **sens inverse** » .

A l'arrêt de la minuterie, mixer 1 min vitesse 10, en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections bouillantes.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir à l'assiette ou au bol, avec un trait de sauce tomate pour chaque convive.

### **Version classique:**

Eplucher l'oignon et les carottes. Emincer à la mandoline. Mixer dans un robot. Verser dans une casserole, ajouter les pommes de terre coupées en rondelles ou en morceaux puis le reste des ingrédients sauf la sauce tomate. Cuire pendant 20 à 30 min.

A la fin de la cuisson, plonger un « mixeur plongeant » directement dans la casserole pour obtenir votre crème de carotte.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir à l'assiette, avec un trait de sauce tomate pour chaque.