

# Purée de carottes au lait de coco, version TMX



Pour 4 personnes :

800 g de carottes

200 g de pommes de terre

1 brique de lait de coco (20 cl)

1 gobelet d'eau

1 branche thym

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Mettre dans le bol, les carottes épluchées et coupées en petits morceaux. Mixer 15 sec / Vit.5.
- Insérer le fouet dans le bol, puis ajouter les pommes de terre, également coupées en petits morceaux, le lait de coco et l'eau (*je préfère mettre moins d'eau et rectifier la consistance ensuite, plutôt que de me retrouver avec un velouté de carotte...*) et programmer 25 min / Varoma / Vit.1,5.
- A la sonnerie, retirer le fouet et assaisonner au goût (sel, poivre et quelques brins de thym). Mixer 5 sec / Vit.5 et servir.

