

# Carottes à la crème de Raymonde

Temps de préparation : 21 min

Temps de cuisson : 21 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients

- 40 g d'échalote(s)
- 70 g d'oignon(s)
- 2 gousse(s) d'ail
- 45 g de beurre doux
- 1 cube de bouillon Kub Or
- 130 g d'eau
- 5 g de gros sel de Guérande ou Gruissan
- 8 tours de moulin à poivre 5 baies
- 600 g de carottes coupées en rondelles
- 20 g de farine T55
- 10 g de persil ciselé
- 100 g de crème épaisse entière

## Préparation

Dans le bol, mettre l'échalote et l'oignon coupés en 4, les gousses d'ail coupées en 2.

Ajouter le beurre et faire revenir 3 minutes - 90°C – vitesse 1/S.

Placer le fouet sur les lames. Ajouter le cube de bouillon, l'eau, le gros sel ( de Gruissan pour moi) et le poivre puis les carottes émincées à la mandoline. Cuire 15 minutes - 110°C - vitesse 2 (sans verre doseur)

Ajouter la farine, le persil ciselé aux ciseaux à herbes et la crème épaisse entière.

Cuire 3 minutes - 100°C - vitesse 2 (sans verre doseur)

**NB:** les carottes sont cuites mais restent croquantes-fondantes comme nous les aimons.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				Turbo/Pétrin
	Echalote, oignon, ail, beurre	3 min	90°C	1/S	
	Cube, eau, gros sel, poivre, carottes	15 min	110°C	2	
	Farine, persil, crème	3 min	100°C	2	

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)