Purée de carottes et cumin

4 pers

Les **ingrédients**

- 600 g de carottes
- 200 ml d’eau
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c à c. de cumin moulu
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Eplucher et tailler en lamelles vos carottes.
Insérer le fouet dans le bol, sur les lames et ajouter les carottes, l’eau et le cumin. Saler,
poivrer. Faire cuire 12 min.

Etape 2

Enlever le fouet.

Etape 3

Ajouter la crème fraîche dans le bol. Faire cuire 1 min.
Servir aussitôt