

Recette : PURÉE DE CAROTTE !

Plats



PURÉE DE CAROTTE !

INGRÉDIENTS

800 grammes de carotte
2 pommes de terre
800 millilitres d'eau
100 millilitre de lait
5 grammes de beurre
Sel

PRÉPARATION

1. Éplucher les carottes et les pommes de terre.
2. Couper les carottes et les pommes de terre en dés.
3. Placer tous les légumes dans la cuve du cuiseur et verser l'eau.
4. Lancer le programme BABY FOOD (BEBE) et régler le temps de cuisson sur **45 minutes**.
5. Vider l'eau de la cuve en fin de cuisson.
6. Mixer le mélange carottes/pommes de terre dans un robot mixeur ou un blender en ajoutant le lait, le beurre pendant **3 minutes**.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes



C'est à vous de jouer !