|  |  |
| --- | --- |
| IMG_2121 |  Accompagnements |
|  | Purée de butternut et carotte | **Temps de préparation :** 10 min**Temps de cuisson :** 22 min |
| TAMPON ADMT.gif | ADMT RECETTES Cookin.pngIngrédients :Pour la purée de butternut* 1 oignon
* 30 g d'huile d'olive
* 500 g de courge butternut
* 350 g de pomme de terre
* 150 g de carotte
* 1 demi-verre doseur d'eau
* 1 demi-cuillère à café de gros sel de Guérande
* 50 g de beurre demi-sel
* du poivre 5 baies (moulin)

Suggestion de présentation* du cumin en poudre
* du persil ciselé

Préparation :**POUR LA PURÉE DE BUTTERNUT**Dans le bol, couper l'oignon en 4 et mixer **5 secondes - vitesse 6**. Ajouter l'huile d'olive et faire suer **2 minutes - 110°C - vitesse 2**. (sans verre doseur). Éplucher la pomme de terre et la carotte y compris la courge et détailler en petits morceaux (au coupe-pommes pour ma part). Ajouter dans le bol avec l'eau et le gros sel. Cuire **20 minutes - 100°C - vitesse 1**. (panier inox à l'envers ou séparateur à œuf dans l'orifice du couvercle)Ajouter le beurre demi-sel et le poivre. Mixer **1 minute - vitesse 5**. (panier inox à l'envers)Lisser par **3 tours - fonction TURBO**. (panier inox à l'envers)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Accessoire(s)** | **Ingrédient(s)** | **PICTO TEMPS 2.gif** | **PICTO CHAUFFE 2.gif** | **PICTO VITESSE.gif** | **TURBO/PETRIN** |
|  | oignon | 5 sec |  | 6 |  |
| https://club.guydemarle.com/sites/default/files/verre-doseur-cookin.png | Huile d’olive | 2 min | 110 °C | 2 |  |
| https://club.guydemarle.com/sites/default/files/panier-inox-a-lenvers-cookin.png | Courge, pomme de terre, carotte, sel, eau | 20 min | 100 °C | 1 |  |
| https://club.guydemarle.com/sites/default/files/panier-inox-a-lenvers-cookin.png | Beurre, poivre | 1 min |  | 5 |  |
| https://club.guydemarle.com/sites/default/files/panier-inox-a-lenvers-cookin.png |  | 3T |  |  | **TURBO** |

SUGGESTION DE PRÉSENTATIONServir en saupoudrant de cumin en poudre et en parsemant de persil ciselé. |
|  | Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/> |  |