|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| IMG_2121 | | | | Accompagnements |
|  | Purée de butternut et carotte | | **Temps de préparation :** 10 min  **Temps de cuisson :** 22 min |
| TAMPON ADMT.gif | | ADMT RECETTES Cookin.png  Ingrédients :  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 PRÉSENTATION  Servir en saupoudrant de cumin en poudre et en parsemant de persil ciselé. | |
|  | | Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/> | |  |