

Purée de butternut et carotte

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 22 min

Recette pour votre
Cook'in



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)	🕒	🍷	🌀	TURBO/PETRIN
	oignon	5 sec		6	
🗑️	Huile d'olive	2 min	110 °C	2	
🍲	Courge, pomme de terre, carotte, sel,	20 min	100 °C	1	
🍲	Beurre, poivre	1 min		5	
🍲		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/>