

Carottes au vin blanc de belle-maman

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 28 min

Ingrédients :

Pour la pâte

- 100 g d'échalote(s)
- 50 g de beurre
- 2 petits cubes de bouillon Kub Or
- 85 g d'eau
- 170 g de vin blanc
- 5 g de gros sel de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- 700 g de carottes







Préparation :

Dans le bol, faire suer les échalotes avec le beurre, 3 minutes - 90°C - vitesse 1/S. (avec verre doseur).

Placer le fouet sur les lames. Ajouter les petits cubes de bouillon, l'eau, le vin blanc, le gros sel et le poivre en terminant par les carottes émincées au préalable à la mandoline (position 2).

Cuire à l'étouffée 25 minutes - 110°C - vitesse 2. (avec verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Echalotes, beurre	3 min	90°C	1/S	
	Kub Or, eau, vin, sel, poivre, carottes	25 min	110°C	2	

Suggestion :

Servir tel quel ou parsemé de persil ciselé ou autre herbe fraîche (ciboulette, ail des ours, coriandre etc...)

