Carottes à la crème

Adaptée pour CC Cuisine, droit photo : l'auteur, inspiration recette du site Potes au feu/PsykoPat



Pour 4 à 6 personnes

Temps de préparation : le temps d'éplucher les carottes

Temps de cuisson : environ 1 heure

photo PsykoPat

Ingrédients :

- *1 ou 2 échalotes*
- *700 g de carottes (poids une fois épluchées)*
- *15 cl de vin blanc*
- *1 c à c de fond de veau déshydraté (marche aussi avec un fond de volaille)*
- *30 cl d'eau*
- *sel, poivre*

- *10 cl de crème fraîche 4 %*
- *1 c à c d'huile d'olive*

Matériel :

Eminceur disque No 5, mélangeur

Préparation :

Eplucher les carottes et les découper en rondelles à l'aide du robot multifonction, disque n° 5.
Dans le bol du robot mettre l'huile et les échalotes hachées avec le mélangeur, 100° C, Mélange 3 pendant 1 ou 2 minutes.
Ensuite mettre vos carottes, le vin blanc, le fond de veau mélangé à l'eau (je les ai mis séparément), le sel et le poivre.
Laisser cuire 1 heure (Perso j'ai mis environ 40 minutes puis j'ai vérifié la cuisson pour décider s'il fallait prolonger), 100° C, Mélange 3.
Lorsque le temps est écoulé ajouter la crème fraîche, monter la Température à 120° C, Mélange 2 pendant 10 minutes.

* On a bien aimé et je voulais vous faire profiter, avec mes quelques commentaires et suggestions. Pour la photo il faudra attendre la prochaine préparation.

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

Carottes à la crème