

## *Purée de Carottes au Curry*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	500g
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube
- CURRY	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Faites-les cuire dans un volume d'eau salée avec le cube de bouillon de volaille pendant 25 minutes.
- Transvasez les carottes égouttées dans le bol du Monsieur Cuisine. Ajoutez le curry, l'huile et la crème fraîche. Mixez 30 secondes/vitesse 10.
- Remplacez la purée de carottes dans un caquelon. Salez, poivrez et parsemez de coriandre.
- Réchauffez doucement si nécessaire avant de servir.

