

Potage 100% Carottes avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- CAROTTE(S)	1.5 kg
- BOUILLON DE POULE	1 litre (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Dans le bol du robot Monsieur Cuisine, placez un peu de beurre de cuisson et l'oignon émincé. Faites rôtir 3 minutes/120°C/vitesse 1.
- Ajoutez ensuite les carottes et le bouillon. Salez et poivrez.
- Fermez le couvercle du robot et faire cuire le potage 45 minutes/100°C/vitesse 1.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez la crème épaisse puis mixez le tout 2 minutes/vitesse 8 à 10.
- Transvasez le potage mixé dans une casserole, intégrez-y un peu de persil, ajustez la consistance si nécessaire avec un peu d'eau et rectifiez l'assaisonnement.