

# Purée de butternut et carotte

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Cuisson :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

4

Ajouter  
à ma  
sélection  
ambassadeur

1

1

[signaler un problème](#)

## 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

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, couper l'oignon en 4 et mixer 5 secondes - vitesse 6.		5 sec		6	
Ajouter l'huile d'olive et faire suer 2 minutes - 110°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		2 min	110 °C	2	
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)		20 min	100 °C	1	
Ajouter le beurre demi-sel et le poivre. Mixer 1 minute - vitesse 5. (panier inox à l'envers)		1 min		5	
Lisser par 3 tours - fonction TURBO. (panier inox à l'envers)					3T

### SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Servir en saupoudrant de cumin en poudre et en parsemant de persil ciselé.

0