



Super facile
 25 mn de préparation
 35 mn de cuisson
 Bon marché
 Sans gluten
 Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

1 kg de carottes
 2 échalotes
 25 g de beurre
 150 ml de crème fleurette
 +/- 500 ml de bouillon de volaille
 Sel

Variantes :

Pour une version végétarienne, utilisez du bouillon de légumes. Dans la recette initiale il y a 250 ml de crème fleurette, bien sûr c'est très bon, à vous de voir... Cette recette fonctionne aussi très bien avec des courgettes, de la courge butternut, des patates douces, veillez simplement à adapter les temps de cuisson de chaque légume. Et pour la meilleure recette de purée de pommes de terre (celle de Robuchon bien sûr !), regardez en bas de page.

Préparation de la purée de carottes :

1. Pelez les échalotes et ciselez-les.
2. Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles de 1,5 à 2 cm.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Quand il est **noisette** (c'est-à-dire quand il prend une couleur châtain clair et dégage une odeur de noisette), ajoutez les échalotes et laissez-les suer à feu doux pendant 3 minutes, en remuant régulièrement et sans qu'elles colorent.
4. Ajoutez les carottes, du sel et mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille. La quantité de bouillon est indicative, il en faudra peut-être un peu plus, ou moins, selon la forme de votre casserole, les carottes doivent être couvertes de bouillon.
5. Posez un couvercle de papier cuisson (cf. la petite vidéo dans le paragraphe "Astuces") et laissez cuire à feu chaud pendant 20 à 25 minutes.
6. Quand les carottes sont cuites (piquez la pointe d'un couteau dans une rondelle pour vérifier, elle doit s'enfoncer facilement), ajoutez la crème, remuez et poursuivez la cuisson encore 10 mn.
7. Donnez quelques tours de moulin à poivre puis mixez la purée finement à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Versez dans un plat de service et servez aussitôt.



Le couvercle de papier cuisson permet une cuisson homogène des légumes, limite l'évaporation de l'eau (avec un couvercle, il y aurait eu très peu d'évaporation et donc la purée aurait été trop liquide) et concentre les saveurs. Regardez la vidéo sur le blog si vous ne savez pas comment le réaliser.

