

Crème de carotte au cumin

Ingrédients pour 4 personnes :

350 g de carottes
1 pomme de terre
1 oignon
20 cl de crème fraîche
20 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
Sel, poivre

Préparation :

Couper l'oignon, les carottes et la pomme de terre en brunoise.
Mettre l'huile et le beurre à fondre dans une sauteuse, y ajouter les légumes. Faire rissoler sur feu doux 10 minutes. Couvrir à hauteur d'eau, ajouter le cumin, saler et poivrer.
Laisser cuire à couvert 30 minutes.
Vérifier si les légumes sont cuits en les transperçant avec la lame d'un couteau.
Hors du feu avec le mixer plongeant, réduire en purée, ajouter la crème.
Rectifier l'assaisonnement.

Détailler des copeaux de carotte avec un économe, les entourer sur un cône en inox, sécher 20 minutes dans le four à 180°, poser sur la crème avant de servir.

Servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>