



Toque & Tablier



Purée de carotte au miel et curcuma

Pour 4 personnes
Préparation 15 min

Bien s'organiser : Vous pouvez faire votre purée en avance, vous la réchaufferez au dernier moment

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 400 g de carottes
- 1 petit oignon

L'épicerie :

- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de miel (de saveur forte)
- Sel poivre

Le crémier :

- 20 g de beurre doux

1. Lavez et pelez les carottes. Coupez-les en morceaux grossiers avec l'oignon (voir mon geste du chef pour le faire facilement). Jetez dans votre casserole, versez de l'eau à hauteur et faites cuire vos carottes à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Mixez-les finement (si vous avez le courage, passez-la au tamis pour que les fibres des carottes ne sentent pas en bouche). Ajoutez le beurre, le sel, le poivre, le curcuma et le miel. Goûtez, rectifiez en assaisonnement et envoyez !

C'est bon avec ... ? Mon rôti au citron confit et estragon (cela se marie parfaitement !), du poisson, de la viande rouge... Bref tout !