

Carottes à la crème de Raymonde

4

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	21 min
Cuisson :	21 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	4

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

40 g d'échalote(s) 70 g d'oignon(s) 2 gousse(s) d'ail 45 g de beurre doux
 1 cube de bouillon Kub Or 130 g d'eau 5 g de gros sel de Guérande ou de Gruissan
 8 tours de moulin à poivre 5 baies 600 g de carottes coupées en rondelles 20 g de farine T55
 10 g de persil ciselé 100 g de crème épaisse entière

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, mettre l'échalote et l'oignon coupés en 4, les gousses d'ail coupées en 2. Ajouter le beurre et faire revenir 3 minutes - 90°C - fonction 'S'.		3 min	90 °C		S
Placer le fouet sur les lames. Ajouter le cube de bouillon, l'eau, le gros sel (de Gruissan pour moi) et le poivre puis les carottes émincées à la mandoline. Cuire 15 minutes - 110°C - vitesse 1(sans verre doseur)		15 min	110 °C	1	

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Ajouter la farine, le persil ciselé aux ciseaux à herbes et la crème épaisse entière. Cuire 3 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		3 min	100 °C	2	
NB: les carottes sont cuites mais restent croquantes-fondantes comme nous les aimons.					0