



Carottes à la crème de Raymonde



6



24 min
26 min



15 min



8+1 min
10+1 min

INGRÉDIENTS

- 50 g d'huile d'olive ou beurre
- 220 g d'oignons (5 moyens)
- 2 cubes de bouillon Kub Or ou bœuf
- 1 c.à.s de gros sel de Guérande ou Gruissan
- 400 g d'eau
- 1 kg de carottes coupées en rondelles
- 45 g de farine
- du poivre 5 baies (moulin)
- 10 g de persil ciselé
- 200 g de crème épaisse entière ou liquide à 35% de MG



RECETTE

En mode manuel, position « dorer » :

Faire dorer 3 minutes les oignons émincés dans l'huile d'olive.
Ajouter les 2 cubes de bouillon émiettés, le gros sel et l'eau.
Ajouter les carottes coupées en rondelles (2 à 3 mm max).

Cuisson sous pression :

- 10 minutes. (si vous aimez les carottes fondantes)
- 8 minutes (si vous préférez les carottes cuites mais un peu croquantes « al dente »)

Ouvrir et ajouter la farine, le poivre, le persil ciselé et la crème, mélanger un peu.

Cuisson sous pression : 1 minute.

C'est prêt !!!

NOTES

Info nutritionnelle : 100 kcal/100 g (environ)

Bon appétit...