



Carottes à la crème

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 1 point par pers

- 1 kg de carottes
- 1 cc de beurre à 41 % de mg
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cc de farine
- 1 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Sel, poivre,
- clou de girofle
- 150 ml d'eau
- Persil (facultatif)

Éplucher les carottes, les laver et les couper en rondelles.

Éplucher et émincer l'oignon.

Mettre le beurre dans le cookeo et lancer le mode dorer. Une fois le beurre fondu, ajouter l'oignon et le faire revenir quelques secondes.

Stopper le mode dorer.

Ajouter ensuite les carottes, la gousse d'ail pressée et le clou de girofle. Saler, poivrer.

Verser l'eau puis saupoudrer de farine. Mélanger.

Lancer une cuisson rapide ou sous pression pour 10 min.

Pour finir ajouter la crème et le persil ciselé, mélanger et servir immédiatement.