

CAROTTES AU CURRY

[La cuisine de Laëty](http://La-cuisine-de-Laëty) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 700g de Carottes
- 50g de Crème fraîche 15 %
- 50g de Beurre allégé Demi-Sel
- 2 cuillères à soupe de Curry
- Sel
- Poivre
- 500g d'eau

Recette :

La-super-cuisine-de-Laety.over-blog.com

- > Laver, éplucher et couper les carottes en rondelles
- > Mettre les rondelles de carottes dans le panier vapeur
- > Mettre 500g d'eau dans le bol
- > Insérer le panier dans le bol et replacer le couvercle dessus
- > Programmer 30 min / Varoma / Vitesse 1
- > A la fin de la cuisson, réserver le panier vapeur et vider l'eau du bol
- > Mettre le beurre, la crème fraîche, le sel, le poivre et le curry
- > Programmer 2 min / 60°C / vitesse 1
- > Remettre les rondelles de carottes cuites dans le bol
- > Programmer 3 min / 60°C / Vitesse 1 / Sens Inverse
- > Déguster