

Purée fine de carotte à l'orange et au thym

Et voici une purée de carotte toute simple et très parfumée: les enfants (et les grands) vont adorer!

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4/5 personnes)

- 300 grammes de carottes
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de jus d'orange
- zeste d'une orange
- 4 branches de thym frais
- beurre

Préparation:

- Effeuiliez les 4 branches de thym frais.



- Prélevez le zeste de l'orange.



- Pressez le jus de l'orange.



- Épluchez toutes les carottes.



- Coupez les carottes en tranches. Plus elles sont fines plus la cuisson sera rapide.



- Faire revenir les carottes dans une casserole quelques minutes avec du beurre.



- Puis rajoutez 5 cl de crème fraîche liquide et 1 dl de fond de volaille.



- Rajoutez également le jus d'orange (1 dl), le zeste de l'orange et le thym frais.



- Cuire doucement à **couvert**. Les carottes doivent être très tendres, comme compotées (vous devez pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau dans une rondelle facilement).



- Versez les carottes dans un blender et mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement.



La purée est prête . Je l'accompagne souvent avec des dés de carotte ou navet ou même quelques petits croûtons pour amener un côté croquant toujours très savoureux.



Purée de carottes,
dés de navets et
carottes