

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.



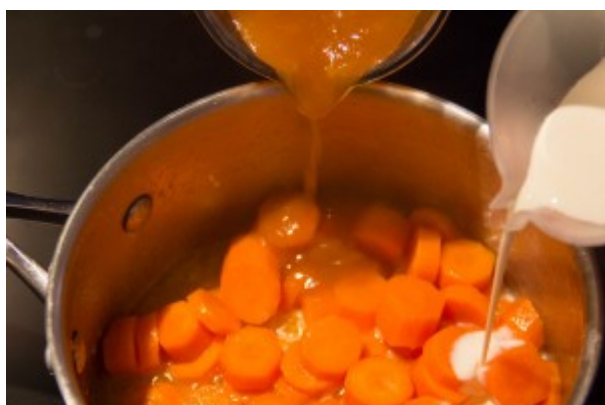
- Coupez les carottes en tranches. Plus elles sont fines plus la cuisson sera rapide.



- 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

Purée de poireau onctueuse aux noisettes

En ce début d'année, pour changer un peu de la sempiternelle purée de pomme de terre, voici une version de purée absolument délicieuse réalisée avec des poireaux. Vous allez vous régaler avec cette purée étonnante dont les enfants adorent la douceur et l'onctuosité.



Purée de poireau aux noisettes

Elle accompagnera avec succès vos poissons, saint jacques ou viandes blanches. Cette recette est facile à réaliser et vous prendra peu de temps.

Ingrédients pour 5 personnes :

- 500 g de blancs de poireaux (utilisez la partie verte pour une soupe)
- 150 g d'oignon
- 80 g de noisettes émondées – sans la peau- (40 g pour l'infusion et 40 pour la présentation)
- beurre
- 150 cl de crème fraîche liquide
- sel



Ingrédients

Préparation

- Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer. Surveillez les bien de manière à ne pas les brûler!



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Réservez la moitié des noisettes (40 g pour infusion dans la crème) et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et un petit sac, écrasez grossièrement les 40 g restant (pour le dressage).



Écrasez les noisettes

- Émincez les poireaux en lamelles.



Émincez les poireaux

- Rincez les poireaux sous l'eau.



Rincez les poireaux sous l'eau

- Émincez les oignons.



Emincez les oignons.

- Faire revenir à feu doux à la poêle les oignons et les poireaux avec une belle noix de beurre. Les poireaux et oignons doivent devenir très tendres et surtout ne pas colorer.



Faire revenir doucement à la poêle

- Pendant la cuisson des poireaux portez la crème à ébullition et plongez y les noisettes torréfiées. Coupez le feu et laissez infuser 15 minutes.



Portez la crème à ébullition
et plongez y les noisettes

- Puis passez la crème au travers d'une passoire pour en ôter les noisettes.



Passez la crème

- Mixez les poireaux avec la crème et une dizaine de noisettes. Commencez par mixer avec un mixeur plongeant puis passez le mélange au blender pendant 5 minute. Vous obtiendrez ainsi une purée très lisse.



Mixez les poireaux



Mixer le tout finement.

Dressage

- Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette.

C'est absolument délicieux!



Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette