



Purée de carottes à l'orange

Ingrédients :

CAROTTES DES SABLES ÉPLUCHÉES ET LAVÉES	1 KG	SEL, POIVRE
CUMIN EN POWDRE	2 G	
JUS D'ORANGE	400 ML	

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Carottes (gros tronçons) Sel Poivre Cumin Jus d'orange	1 kg - - 2 g 400 ml	Insérer dans la cuve	 100°C	600 tr/min	25 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
2			-	Turbo	15 à 20 sec		Pour obtenir une purée très lisse



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le jus d'orange par du fond blanc si vous souhaitez obtenir une purée plus neutre.