

# *PUREE DE CAROTTES AU CUMIN*



## *Ingrédients pour 2 personnes:*

- 300 g de carottes
- 2 petites pommes de terre
- 1 cuillère(s) à soupe de crème fraîche
- 1 pince de cumin
- sel et poivre

## *Les étapes*

Epluchez les carottes et les pommes de terre et coupez-les en morceaux égaux. Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y vos morceaux de légumes pendant 15 min. Passez les morceaux cuits au presse-purée et versez-les dans un plat. Ajoutez-y la crème fraîche et le cumin. Mélangez le tout.

Votre **purée de carottes au cumin** est prête!

Cette même recette peut être faite en plus petite quantité pour réaliser une délicieuse préparation à tartiner pour vos apéritif.

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Puree-de-carottes-au-cumin-2080332>