

# Purée de pomme de terre et carotte au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 25 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Étapes : 5	Astuces : 12	

## Ingrédients

300G de carotte  
500G de pomme de terre  
150G de lait  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
40G de beurre

## Étapes

Â»

Peler laver et couper les carottes en morceaux, les mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre le fouet dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher, couper les pomme de terre en dés, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le lait, le sel, le poivre et régler 25 minutes sur 100°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

A la sonnerie, enlever le fouet et la fonction sens inverse. Ajouter le beurre et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Bon appétit