

Crème de carotte au cumin

Préparation : 10' Cuisson : 30'

Choisir de belles carottes, les laver et les éplucher.

Faire cuire les carottes en morceaux à feu doux dans une casserole avec une noix de beurre une échalote ciselée hyper finement, de l'eau juste à hauteur, sel, poivre et cumin.

Une fois la cuisson terminée, mixer les carottes au mixer à soupe ou au blender en ajoutant une cuiller de crème fraîche, une pointe de couteau de piment en poudre et du cumin pour rectifier l'assaisonnement. Dresser dans un bol ou en verrines selon l'utilisation.

Pour une mise en bouche ou pour l'apéritif vous pourrez les servir aussi bien tièdes que fraîches, question de goût.

On peut aussi imaginer une crème de courgette mixée avec un peu de fromage de chèvre à la place de la crème fraîche ou une crème de potiron relevée d'une pointe de curry. Pour changer totalement de couleur vous pouvez aussi vous servir de la betterave rouge, des épinards et du topinambour.

Vous pouvez également accompagner ces crèmes de légumes avec des allumettes en pâte feuilletée, des gressins feuilletés aux graines, des crackers...