



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



VERRINE DE CAROTTES AU CUMIN

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 kg de carottes
- ✓ 1 cuillère à soupe
de crème épaisse
- ✓ Cumin en petites graines
- ✓ Sel

• PREPARATION •

1. Couper les carottes en rondelles assez fines, les faire fondre dans une poêle à feu doux avec un peu de beurre, ajouter 2 pincées de cumin et couvrir.
2. Une fois saisi, ajouter un peu d'eau pour les faire cuire plus vite.
3. Mettre le tout dans un robot mixeur et ajouter une cuillère à soupe de crème.
4. Mixer pour obtenir une mousse et saler à convenance.
5. Mettre dans une ou plusieurs verrines et accompagner de bâtonnets au sésame ou de pain de mie grillé coupé en lamelles.

