

## Les saisons gourmandes

### Purée de carottes au miel

#### Ingrédients

- 7 belles carottes
- 1 pomme de terre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pincée de cumin (facultatif)
- 80 gr de beurre
- Du sel

#### Déroulement

*1 noisette de beurre dans la casserole, faire suer les carottes coupées en petits morceaux en évitant qu'elles attachent au fond. Ajouter les morceaux de pomme de terre, le miel, le cumin et le sel. Toujours bien remuer et quand tout est bien enrobé avec le miel ajouter de l'eau à hauteur des légumes. Bien faire cuire, égoutter en gardant un peu de jus et passer au moulin à légume. Au dernier moment ajouter le reste de beurre en petite noisette et bien mélanger.*

*Cette recette surprendra maman et papa qui se régaleront avec un rôti de porc, un lapin ou un foie de veau.*



*bon appétit*

