



Purée de carottes au Bresse Bleu

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Bresse Bleu Le Véritable
- 800 g de carottes
- 75 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- 1/2 bouillon cube
- Sel, poivre

1. Épluchez et lavez les carottes. Coupez-les en gros morceaux.
2. Faites-les cuire 20 min dans de l'eau bouillante salée.
3. Pendant ce temps, faites revenir la crème dans une casserole et y ajoutez du sel et du poivre à votre convenance.
4. Ajoutez les petits dés de Bresse Bleu à la préparation et mélangez l'ensemble jusqu'à ce que le fromage fonde.
5. Égouttez les carottes, mettez-les dans un récipient avec le beurre en morceaux.
6. Mixez pour obtenir une purée lisse.
7. Ajoutez la première préparation à base de crème à la purée de carottes.
8. Mélangez et dégustez aussitôt avec une viande blanche ou du poisson grillé.