

PURÉE DE CAROTTE À LA CORIANDRE

6 mois



PURÉE DE CAROTTE À LA CORIANDRE

PRÉPARATION

10 minutes

CUISSON

20 minutes

POUR 1 BÉBÉ

TEXTURE

Lisse

À PARTIR DE 6 MOIS

INGRÉDIENTS

120 g de carottes

- 80 g de pomme de terre
- 5 g de beurre
- 2 feuilles de coriandre
- Un peu de lait entier
- 10 g de poulet
- 1 pincée de cumin moulu

USTENSILES

- Bols
- Balance
- Couteaux
- Économe
- Casserole
- Passoire
- Spatule
- Maryse
- Mixeur plongeant ou mixeur bébé



1/ Épluchez la carotte et la pomme de terre.

2/ Faites-les cuire avec le morceau de poulet, le cumin et la coriandre dans une casserole avec le lait jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants et la viande bien cuite.

3/ Égouttez et mixez le tout hors du feu avec le beurre.

Servez tiède, à bébé !

