 **Purée de carottes au pavot**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**
Préparation : 20 mn - Cuisson : 30 mn

.**- 500 g de carottes**
**- 400 g de pommes de terre farineuses**
**- 180 g de crème fraîche**
**- 25 g de beurre**
**- 1 càs de graines de pavot**
**- sel & poivre du moulin**

Peler les carottes et les pommes de terre et les couper en gros dés.
Faire cuire les légumes dans l'eau salée pendant 25 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Égoutter les légumes et les passer au moulin ou dans le bol du blender.
Verser la purée dans une casserole à fond épais et la faire dessécher sur feu doux en remuant constamment (attention aux éclaboussures).
Incorporer la crème et la moitié des graines de pavot en travaillant la purée avec un fouet.
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Ajouter enfin le beurre froid en parcelles, tout en continuant à fouetter pour obtenir une consistance mousseuse et homogène.
Verser dans un légumier et parsemer du reste de graines de pavot.