

Velouté de Carottes au Curry

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| - CAROTTE(S) | 1kg |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CURRY | 1 c à soupe |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 1 litre (2 cubes) |
| - SEL | |
| - PERSIL | |

Recette:

- Emincez grossièrement l'oignon.
- Coupez les carottes (avec le coupe légumes) en petits dés.
- Dans une casserole, faites chauffer un peu de beurre. Faites-y cuire l'émincé d'oignon. Lorsqu'il est translucide, ajoutez le curry puis les dés de carottes. Mélangez bien pour enrober les carottes.
- Mouillez alors avec le bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 40 minutes.
- Avec la louche et une écumoire, prélevez environ une louche et demie de légumes. Réservez.
- Mixez le potage finement. Ajoutez un peu d'eau s'il est trop épais. Salez.
- Réchauffez légèrement et ajoutez les légumes réservés.
- Servez sans attendre et saupoudrez de persil.

