

Velouté de Carottes au Chèvre Frais et à la Coriandre

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	1.3 kg
- OIGNON(S)	3
- CORIANDRE FRAIS	1 botte
- BOUILLON DE VOLAILLE	1.5 litres (2 ou 3 cubes)
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	100 - 125g frais
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez les oignons.
- Faites revenir dans une grande casserole les oignons dans un mélange beurre-huile d'olives sans laisser brunir.
- Ajoutez ensuite les carottes et arrosez le tout avec le bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 35 minutes.
- Ciselez la coriandre et incorporez-la au potage ainsi que le fromage de chèvre.
- Passez le tout au mixeur plongeur afin d'obtenir un potage lisse et onctueux.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

