

## *Velouté de Carottes et ses Râpées au Curry*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	1 kg
- POMME(S) DE TERRE	3
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE POULE	1.75 litres (2 cubes)
- CURRY	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés.
- Emincez les oignons grossièrement.
- Pelez les carottes. Râpez-en 2 ou 3 suivant la grosseur et conservez-les au frais.
- Coupez les autres en dés.
- Faites fondre du beurre de cuisson dans une grande casserole et faites-y étuver tous les légumes coupés. Salez et poivrez généreusement.
- Arrosez ensuite avec le bouillon puis portez à ébullition.
- Baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 40 minutes.
- Après ce temps, mixez le velouté finement au mixeur-plongeur (ajoutez un peu d'eau si nécessaire).
- Dans une poêle, faites revenir les carottes râpées doucement dans du beurre chaud. Ajoutez le curry et mélangez.
- Intégrez alors ces carottes râpées au curry dans le potage ainsi que la crème.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez sans attendre.