

Velouté de Carottes aux Écrevisses Rôties

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	1.2 kg
- POMME(S) DE TERRE	2
- POIREAUX ENTIERS	1
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (1 cube)
- BOUILLON DE VOLAILLE	750 ml (1/2 cube)
- PERSIL	
- CURRY	1/2 c à soupe + 1 c à café
- ECREVISSE (CHAIR)	300g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Epluchez les oignons et émincez-les grossièrement.
- Coupez le poireau en julienne.
- Pelez les carottes et les pommes de terre et coupez-les en dés.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande casserole. Ajoutez-y les oignons et le poireau émincés. Laissez étuver quelques minutes.
- Intégrez ensuite les carottes et les pommes de terre. Saupoudrez de curry. Salez et poivrez.
- Arrosez avec les bouillons et portez à ébullition.
- Ensuite baisser le feu et laissez cuire à couvert pendant 50 minutes.
- Mixez enfin le tout au mixeur-plongeur. Ajoutez le persil et rectifiez l'assaisonnement.
- D'un autre côté, faites chauffer un peu d'huile dans une poêle. Faites-y dorer la chair d'écrevisses. Saupoudrez du reste de curry.
- Servez le potage accompagné d'écrevisses rôties.

