



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Velouté de carottes .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 Cube de pot au feu
- 8 carottes
- Coriandre
- Crème fraîche
- Quelques oignons

- Éplucher les carottes et détailler les oignons
- Faire blondir les oignons dans l'huile d'olive avec la coriandre en poudre
- Ajouter ensuite les carottes et faire revenir 2-3 minutes
- Émietter le bouillon dans la casserole
- Porter à ébullition avec de l'eau pour bien couvrir les carottes et les oignons
- Laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les carottes soient très tendres
- Assaisonner, ajouter la crème fraîche liquide
- Mixer le tout pour obtenir une texture veloutée