

VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 10 minutes
- **Temps de cuisson** : 30 minutes
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de carottes
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 3/4 de l d'eau
- 20 g de beurre
- 1/2 c. à café de curry
- 1/2 c. à café de cumin
- sel de guérande
- Etapes de préparation

1. Emincez l'oignon.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte, puis ajoutez l'oignon.
3. Faites dorer.
4. Ajoutez les carottes et la pomme de terre préalablement coupés en morceaux.
5. Faites cuire ainsi 5 min.
6. Ajoutez l'eau, ainsi que le curry et le cumin. Fermez la cocotte et faites cuire 20 min à feu doux.
7. Il ne reste plus qu'à mixer le tout en y ajoutant la crème liquide.

