



Entrées chaudes aux légumes
Crème de carottes



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

95

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
crème de carottes**

600 g **Carotte(s)**
100 g **Oignon(s)**
1 litre(s) **Fond blanc de
volaille**
1 **Beurre**
1 **Sel**
1 pincée(s) **Cumin (en
poudre)**
1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la crème de carottes

- 1 Éplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Laver et éplucher la carotte à l'aide d'un économe puis l'émincer finement.
- 3 Faire chauffer 2/3 du beurre dans une casserole puis y faire suer les carottes et l'oignon émincés.
- 4 Mouiller avec 2/3 du fond blanc de volaille et laisser cuire à couvert sur feu doux pendant 30 minutes.
- 5 Ôter la casserole du feu et assaisonner avec le sel et le cumin.
- 6 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 7 Rectifier le velouté avec le beurre et le fond blanc de volaille restants selon la texture désirée.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser le velouté dans des assiettes creuses et décorer avec du persil. Servir aussitôt.