



Velouté de carottes

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.750 g de carottes
200 g d'oignon
500 g de poireaux
+/- 60 g de bouillon de
légumes (Morga)
3.000 ml d'eau
Huile d'olive

Astuce :

- crème fraîche ou cocos
- jus d'orange

MODE DE PRÉPARATION

- Gardez 2 carottes séparées et coupez les autres en morceaux, ainsi que l'oignon et le poireau. Dans une grande marmite, faites brièvement revenir les légumes dans l'huile d'olive et ajoutez le bouillon de légumes. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant $\frac{1}{2}$ heure.
- Épluchez les 2 autres carottes et coupez-les en lamelles (éventuellement dans un robot). Plus ils sont coupés fins et petits, mieux c'est, cela rend la consommation de la soupe plus agréable et plus facile ! Gardez les ficelles de carottes de côté.
- Mixez bien la soupe.
- Si nécessaire, assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Mettez quelques morceaux de carottes hachées dans une assiette et remplissez-la avec la soupe.
- Ajoutez un autre filet de lait de coco ou de crème fraîche, qui flottera bien, et disposez une poignée d'herbes sur le dessus.