



*Soupes chaudes*

# Velouté de carottes à l'orange



**40 min** 10 min 30 min      **0**      **146**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le velouté de carotte

1 kg **Carotte(s)**  
1 **Orange(s)**  
2 **Bouillon cube de  
volaille déshydraté**  
1 litre(s) **Eau**  
15 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des carottes

- 1 Laver les carottes, les éplucher et les couper en fines rondelles.

### Étape 2

Cuisson et finition

- 1 Faire bouillir l'eau dans une casserole avec le bouillon de volaille.
- 2 Ajouter les carottes et faire cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 3 Pendant que les carottes cuisent, presser l'orange à l'aide d'un presse-agrume et réserver le jus.
- 4 Oter la casserole du feu et mixer la préparation, puis ajouter le jus d'orange.
- 5 Si le velouté n'est pas assez onctueux, ajouter de la crème et mixer à nouveau.

### Étape 3

Dressage

- 1 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, servir bien

