



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

