

VELOUTE DE CAROTTES BLANCHES

Au lait de coco et au paprika

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 1 oignon paille
- 4 grosses carottes blanches
- 2 pommes de terre
- 20cL de lait de coco
- Huile d'olive
- Gros sel
- Paprika

Préparation :

- 1) Commencer par peler l'oignon, l'émincer et le faire revenir à l'huile d'olive dans une grande casserole.
- 2) Peler les carottes et les pommes de terre et les couper en cubes. Les ajouter dans la casserole quand l'oignon commence dorer et faire revenir le tout pendant quelques minutes pour que les légumes s'imprègnent du parfum de l'huile d'olive.
- 3) Couvrir d'eau à hauteur et faire cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres (vérifier la cuisson en les piquant avec une fourchette).
- 4) Mixer le velouté avec son eau de cuisson puis ajouter le lait de coco.
- 5) Faire revenir quelques minutes à feu doux et assaisonner de gros sel et de paprika justement dosés.
- 6) Servir bien chaud, décoré de poudre de paprika.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour encore plus de gourmandise, servir avec quelques noisettes grillées à disposer sur le dessus des assiettes avant de déguster.