VELOUTÉ DE CAROTTES AUX ÉCHALOTES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de carottes
- 2 échalotes
- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille dégraissés
- 1 cuillère à soupe de yaourt (à la place de la crème fraîche)

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Éplucher les carottes et les couper en grosses lamelles.

Eplucher les échalotes puis les émincer et les faire revenir dans un faitout avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les carottes puis l'eau. A ébullition, incorporer les cubes de bouillon et laisser cuire à couvert pendant environ 20 minutes (davantage si les carottes ne sont pas assez tendres).

Une fois les carottes bien cuites, les mixer au blender avec la cuillère à soupe de yaourt et du bouillon (dosage selon la consistance que vous souhaitez : plus de bouillon = plus texture d'une soupe).

Et voilà, c'est prêt !

On laisse refroidir histoire de ne pas se brûler et on se régale !