

Velouté de carottes

Pour 6 personnes | Préparation : 45 minutes | Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Velouté de carottes il me faut :

- 50g de beurre
- 3 oignons
- 4 grosses patates
- 1kg de carottes
- 20cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de sel



Étapes pour la recette

Préparer les légumes :

Eplucher les carottes, les patates et les oignons



Couper les légumes en morceaux



Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen



Faire griller les oignons dans la casserole à feu vif



Ajouter le sel



A feu doux, ajouter les carottes et les patates



Ajouter 2 litres d'eau et attendre que ça bouille



Une fois que ça bouille, laisser cuire 45 minutes



Ajouter la crème



Mixer hors du feu

Si le velouté semble trop épais, vous pouvez rajouter de l'eau



Bon appétit !