Velouté de carottes au cumin

Un velouté lumineux où le cumin réveille la douceur naturelle des carottes. Simple, économique et prêt en une demi-heure.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 g de carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à café de cumin moulu
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Éplucher les carottes et les couper en rondelles.
2. Mettre l'oignon, l'ail et l'huile dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Faire revenir avec le cumin.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter les carottes, l'eau, le bouillon et le sel, puis cuire.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Mixer jusqu'à ce que le velouté soit bien lisse.
   1 min / vitesse 10
6. Servir avec un filet d'huile d'olive.

Le conseil de Tiha
Ajoute une pomme de terre pour un velouté plus épais sans crème.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.