

Velouté carotte-pomme-coco

● Difficulté : Facile

● Préparation : 25 min / Cuisson : 40 à 45 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 cuil à soupe d'oignons
 - 500 g de carottes
 - 2 grosses pommes
- 1 cuil à café de curcuma
- 250 ml de lait de coco
 - 75 cl d'eau
- 2 tablettes de bouillon de volaille
 - Sel / Poivre

Préparation :

Éplucher les carottes et les pommes. Les couper en dés.
Les mettre dans une cocotte avec les 2 cubes de bouillon de volailles

Incorporer l'eau ainsi que le lait de coco.

Ajouter l'oignon, le curcuma, le sel et le poivre.

Porter à ébullition.

Laisser cuire à couvert et à frémissement, jusqu'à ce que les carottes soient tendres (entre 30 et 45 minutes).

Mixer finement et vérifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud. *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!