

Crème de carottes veloutée

Entrée **Facile**

Délicieuse crème que j'ai servie lors du dernier réveillon de Noël et que je referai volontiers. Idéale pour les repas de fêtes.

Ingrédients

- 3 cs de beurre
- 1 gros oignon émincé
- 6 grosses carottes tranchées
- 3 tasses d'(750 ml) bouillon boeuf ou poulet
- sel, poivre et persil
- 0,25 tasse d'(60 ml) lait
- 0,5 tasse d'(125 ml) crème fraîche

Préparation

- 1 Faire fondre le beurre.
- 2 Y faire revenir l'oignon et les carottes durant quelques minutes.
- 3 Incorporer le bouillon et amener à ébullition.
- 4 Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
- 5 Réduire en purée.
- 6 Avant de servir, ajouter la crème, le lait et les épices.
- 7 Réchauffer sans bouillir.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

