

Velouté de carottes et de patates douces



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Un velouté très doux, qui plaira à tous.

Recette proposée par : Christelle Lorenzi

Ingrédients

- 500 g de carottes
- 800 g de patates douces (soit environ 4)
- 20 cl de crème légère
- eau bouillante
- 1 cube
- huile d'olive
- 1 oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Pelez et émincez l'oignon.
- 2 Faites-le revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes.
- 3 Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- 4 Pelez et coupez les patates douces en cubes.
- 5 Ajoutez ces légumes dans la cocotte avec l'oignon, remuez doucement, puis laissez mijoter 5 minutes.
- 6 Émiettez le cube sur les légumes, recouvrez d'eau bouillante à hauteur des légumes. Salez, poivrez. Fermez la cocotte et laissez cuire 20 minutes après la montée de la pression.
- 7 Laissez un peu refroidir avant de mixer finement les légumes.
- 8 Versez la crème, faites réchauffer 5 minutes tout en remuant, rectifiez l'assaisonnement si besoin, puis servez tiède.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

