

Velouté de carottes



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 600 g de carottes
- 1 pomme de terre
- 1 bouillon en cube
- 1 zeste de zeste d'orange râpé
- 1 bouquet garni
- 25 g de beurre - ou crème fraîche
- 1 orange - en jus
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les carottes et la pomme de terre.
- 2 Coupez ces légumes en morceaux et mettez-les dans une cocotte minute.
- 3 Ajoutez 1,5 l d'eau, le bouillon en cube, le zeste d'orange râpée et le bouquet garni.
- 4 Portez à ébullition et faire cuire dix minutes.
- 5 Mixez le tout puis incorporez le beurre et le jus d'orange.
- 6 Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- 7 Réchauffez une minute sans laisser bouillir.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

