

Velouté de carottes

Préparation : 10 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes.

1 paquet de carottes en rondelles surgelées, 1 gousse d'ail, huile d'olive, 1 verre de jus d'orange, 1 bouillon de volaille, 2 jaunes d'œufs, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 c à café de sucre en poudre, coriandre et cumin en poudre.

Faire revenir les carottes dans l'ail haché avec 1 c à soupe d'huile d'olive. Ajouter le sucre, le jus d'orange, le cumin et la coriandre. Mixer le tout.

Saler, poivrer. Verser 75 cl de bouillon. Laisser mijoter 15 mn.

Hors du feu, incorporer en remuant énergiquement les jaunes d'œufs mélangés à la crème.

Déguster la soupe chaude ou glacée, décorée de pluches de coriandre.



Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.