

Velouté de carottes au curry

Pour 4 personnes

- Dans 3 cas d'huile d'olive, faire blondir un oignon émincé puis 1 kg de carottes et 1 pomme de terre coupées en lamelles.
- Mouiller et ajouter un cube de bouillon.
- Saler, poivrer et ajouter 1 pincée de gingembre et 1 cac du curry en poudre.
- Cuire 10 mn et ajouter 20 cl de crème liquide. Mixer et servir.