



VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN ET A LA MIMOLETTE VIEILLE

Ingrédients	 2 pers.  4 pers.	
	Dans votre box :	
Carottes	500 g	1 kg
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces
Ail	1 gousse	2 gousses
Cumin en poudre	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Baies roses	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Bouillon de légumes	1 cube	2 cubes
Mimolette extra-vieille 24 mois	60 g	120 g
Graines de cumin	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Dans votre placard :		
Eau pour le bouillon	375 ml	750 ml
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 30 mn

1. Le velouté

- Épluchez la ou les échalotes et coupez en fines lamelles. Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, faites-les revenir.
- En attendant épluchez, dégermez et hachez l'ail. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles de 2 cm d'épaisseur.
- Lorsque les échalotes sont bien revenues, ajoutez l'ail, les carottes, le cumin en poudre, du sel et du poivre. Puis rajoutez l'eau pour le bouillon ainsi que le(s) cube(s) de bouillon de légumes et laissez cuire à couvert 15 à 20 minutes.
- Lorsque les carottes sont tendres, mixez jusqu'à obtenir un velouté bien homogène, ajoutez de l'eau au besoin pour ajuster la texture. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

2. Le dressage

- Servez dans des bols en parsemant de mimolette râpée minute, de graines de cumin et d'un peu de baies roses concassées.
- Bon appétit !

3. Le + du Chef

- Pour ceux qui aiment, ce velouté se mariera très bien avec de l'orange (ajoutez les zestes et le jus d'une orange à la cuisson) ou une pointe de poudre de curry.
- Pour encore plus d'onctuosité et de crémeux, ajoutez de la crème liquide lorsque vous mixez les carottes cuites.

