

# Velouté carottes coco coriandre

**Ingrédients:**(pour 4 personnes)

5 belles carottes (environ 800g)

1 oignon

20 cl de lait de coco

Quelques feuilles de coriandre fraîche

1 cube de bouillon de volaille

Un petit morceau de gingembre frais (o, 5cm)

Ou une cuillère a café de gingembre en poudre

Une pincée de cumin

Sel poivre

## **Préparation :**

Détailler en petits morceaux les carottes et l'oignon. Les faire revenir à feu vif 5 bonnes minutes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive-pour qu'ils caramélisent légèrement. Ajouter le gingembre frais Haché(ou la cuillère de gingembre en poudre) ainsi qu'une pincée de cumin en poudre.

Quand les légumes sont légèrement dorés, ajouter environ un litre de bouillon de volaille de façon à couvrir les carottes. Couvrir et laisser cuire environ 35 mn à feu soutenu. Une fois les carottes cuites, les mixer finement à l'aide d'un robot ou d'un mixeur plongeant.

Une fois la soupe mixée, ajouter 20cl de lait de coco dans la casserole et reporter cette dernière sur feu vif pour 5mn en fouettant énergiquement la soupe (c'est cette opération qui va transformer la soupe en velouté.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, puis ajouter quelques petites feuilles de coriandre fraîche juste avant de servir.

**Recette pour deux**