

Velouté de carottes aux poireaux et au curry doux

Ingrédients (pour 6 personnes)

15cl de crème liquide

2 c à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1l de bouillon de légumes

1 c à café rase de curry doux

500g de blanc de poireaux

2 oignons

750g de carottes



Préparation

1) Pelez les carottes, lavez-les, retirez les extrémités puis coupez-les en rondelles.

Fendez les blancs de poireaux en deux, lavez-les bien puis émincez-les, et pelez et émincez les oignons.

2) Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou dans une cocotte.

Ajoutez les oignons puis faites les revenir 5 minutes à feu doux.

3) Ajoutez le curry et mélangez bien, ajoutez les carottes, les poireaux et mélangez, recouvrez avec le bouillon puis portez à ébullition.

4) Baissez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mixez avec la crème, salez et poivrez.

Vous pouvez réaliser ce velouté avec votre cocotte-minute le temps de cuisson sera beaucoup plus court.