

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
 Temps de préparation: 15 mn  
 Temps de cuisson: 45 mn

Dans un faitout, mettez les carottes épluchées et coupées en rondelles fines avec le bouillon de légumes, la crème liquide et le curcuma.  
 Assaisonnez, mélangez et laissez mijoter 45 mn à feu doux.  
 En fin de cuisson, mixez le tout à l'aide d'un mixer blender pendant 1mn.  
 Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.  
 Dans un bol, écrasez le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette avec la ciboulette ciselée.  
 Assaisonnez.  
 Répartissez le velouté bien chaud dans des assiettes creuses.  
 déposez sur celui-ci une quenelle de fromage réalisée à l'aide de 2 cuillères à café.  
 Servez aussitôt.

Recette de Sophie Dudemaine  
 Télématin du 22/11/2005

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Le conseil de Sophie  
 Ce velouté de carottes peut se préparer 24 heures à l'avance.  
 Il ne vous restera plus qu' à le réchauffer sur feu doux.  
 Si vous manquez de temps, vous pouvez utiliser 500gr de carottes en rondelles surgelées.

Moi je congèle le velouté de carottes,  
 il ne me reste plus qu'à ajouter la garniture au dernier moment.  
 Vous pouvez également présenter le velouté en bol

### Ajouter un commentaire



### VELOUTE DE CAROTTES (entrée)



### Ingrédients

500 g de carottes  
 50 cl de bouillon de légumes  
 (50 cl d' eau chaude +  
 2 cuil à café de bouillon  
 de légumes déshydratés)  
 50 cl de crème liquide  
 1 cuil à café de  
 curcuma en poudre  
 sel et poivre du moulin

Pour la garniture  
 150 g de chèvre frais  
 ou de brousse  
 5 brins de ciboulette  
 sel et poivre du moulin



