



## Velouté de carottes au curcuma

### LA CUISINE DE BOOMY



#### *Pour 5 pers / 3 points par pers*

- 1 échalote
- 600 gr de carottes
- 200 gr de pommes de terre
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 5 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 2 cc de curcuma
- 1 cc d'huile olive
- sel, poivre

Eplucher les carottes et les pommes de terre, et les couper en petits morceaux, réserver.

Eplucher et émincer l'échalote.

Mettre l'huile d'olive dans la cuve du cookéo et faire chauffer en mode dorer. Ajouter l'échalote et la faire revenir jusqu'à coloration. Ajouter alors les légumes, l'eau, le cube de bouillon de légumes et le curcuma.

Lancer une cuisson rapide ou sous pression pendant 20min.

Pour finir mixer le tout, saler poivrer, mélanger.

Servir en ajoutant une cuillère à soupe de crème dans chaque bol ou assiette.