

VELOUTE DE CAROTTES AU CURRY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 100 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 750 g de carottes
- 1 pincée de poivre
- 1 cuillère à café de curry
- 3 pincées de noix de muscade
- 1 cube de bouillon de volaille
- 800 g d'eau
- 4 portions de vache qui rit
- 12 feuilles de coriandre fraîche

Préparation:

- Mettre dans le bol, 100 g d'oignons coupés en deux et 1 gousse d'ail
- Mixer 5 secondes à vitesse 5.
- Racler les bords avec la spatule.
- Ajouter 1 cuillère à café d'huile d'olive
- puis cuire 5 minutes à 110°C vitesse 1 sans le gobelet doseur.
- Ajouter 750 grammes de carottes coupées en morceaux, 1 pincée de poivre (à ajuster en fonction des goûts), 1 cuillère à café de curry, 3 pincées de noix de muscade moulue, 1 cube de bouillon de volaille dégraissé et 800 grammes d'eau .
- Cuire 25 minutes à 100°C vitesse 1.
- Ajouter 4 portions de vache qui rit
- puis mélanger 1 minute à vitesse 6 et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 10.

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>