

# VELOUTE DE CAROTTE AU LAIT DE COCO, CORIANDRE ET CURRY (thermomix)



Une recette de mon partenaire [FOODYMIX](https://www.foodymix.fr)

**LE PANIER RECETTE QUI REVOLUTIONNE LE THERMOMIX**

à commander sur [foodymix.fr](https://www.foodymix.fr)

## Ingrédients :

- 800 g de Carottes
- 200 g de Lait de coco
- 2 Échalotes
- 10 g d'huile d'olive
- 1 Bouquet de coriandre
- 1 cube de Bouillon de légumes bio
- 20 g de Gingembre
- 80 g de Comté râpé
- 1 c à c de Curry
- sel
- 800 g d'Eau

## Préparation :

- éplucher les carottes et les couper en rondelles
- Mettre les échalotes dans le bol et hacher 5 secondes à vitesse 5.
- Puis racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile, le gingembre et les carottes, puis rissoler 5 minutes à 120°C vit 1 sans le gobelet doseur et avec la panier cuisson pour éviter les projections.
- Ajouter l'eau, le cube de bouillon, le sel, le curry et 1 branche de coriandre, puis cuire 35 minutes température Varoma à vitesse 1
- Ajouter le lait de coco et mixer 1 minute à vitesse 5-10 en augmentant progressivement la vitesse.
- Servir dans des assiettes creuses, ajouter la coriandre ciselée.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2022

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