

Velouté de carottes et curry

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 1 c. à c. de curry
- 2 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 10 g de beurre doux
- 1 l d'eau
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter l'oignon pelé et coupé en 2 dans le bol. Hacher.
Racler les parois à l'aide de la spatule.

Etape 2

Ajouter le beurre dans le bol. Faire cuire 4 min.
Ajouter les carottes épluchées, et coupées en rondelles dans le bol.

Etape 3

Ajouter l'eau, le curry, saler, poivrer. Faire cuire 20 min.
Ajouter la crème. Mixer. Servir chaud.