

# Velouté de carottes & gingembre

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min*

## Ingrédients :

- 800g de carottes
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1cs d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon aux herbes et à l'huile d'olive
- 1 litre d'eau
- 1 peu de gingembre râpé



*Ustensiles spécifiques : une grande casserole ou une cocotte, un mixer ou un blender*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Eplucher les carottes, les pommes de terre et l'oignon et les couper en morceaux.
- Faire revenir les légumes dans l'huile d'olive 10 min à feu doux. Ajouter le cube de bouillon.
- Couvrir d'eau et laisser cuire 20 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Passer au blender et parsemer de gingembre râpé.
- Servir sans attendre.

*Bon appétit !*