

# Velouté de carottes au curcuma

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 1kg de carottes
- 2 oignons
- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de poule
- 1/2cc de curcuma
- 10cl de crème fleurette (facultatif)



*Ustensiles spécifiques : une cocotte, un mixer ou un blender.*

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

## Réalisation :

- Eplucher les carottes et les couper en rondelles.
- Peler les oignons.
- Mettre les légumes en cocotte.
- Verser l'eau et les cubes de bouillon. Saler.
- Ajouter le curcuma.
- Fermer la cocotte et laisser cuire 10 min après le début du sifflement de la cocotte.
- Mixer et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter la crème au moment de servir.

*Bon appétit !*