

Velouté de carotte coco



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de carottes (6 grosses carottes)
- 1 orange
- 1 boîte de lait de coco
- sel et poivre

Préparation

Râper les carottes (pour les cuire plus vite) et les jeter dans votre marmite préférée.

Presser l'orange et verser son jus dans la marmite ainsi que la boîte de lait de coco.

Ajouter de l'eau jusqu'à dépasser d'un doigt au moins le niveau des carottes (en ajoutant de l'eau bouillante, on gagne encore quelques minutes de cuisson). Saler et poivrer un peu et laisser cuire à feu vif pendant 1/2 h.

Ensuite goûter la soupe afin d'ajuster le sel et le poivre selon son goût.

Mixer le tout afin d'obtenir un velouté... allonger avec un peu d'eau et remixer (voire mieux remettre un peu sur le feu) si la soupe est trop pâteuse.