

Velouté de carottes aux épices

Un velouté onctueux et crémeux aux épices douces pour se réchauffer lors des froides journées d'hiver.



Ingrédients

Nombre de portions :

 4 portions

- Croûtons nature
- 5 c. à soupe de Tapioca
- 1 oignon
- Beurre
- 600 g de carottes
- 1 c. à café de coriandre moulue
- 1 c. à café de cumín moulu
- 1 pincée de cannelle
- Crème liquide
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Pelez et émincez finement l'oignon puis faites-le fondre dans une cocotte avec du beurre pendant 5 à 10 minutes à feu moyen.
- 2 Ajoutez les carottes coupées en petits dés et assaisonnez. Versez 1 litre d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire environ 15 minutes.
- 3 Réservez l'équivalent de 4 cuillères à soupe de dés de carottes.
- 4 Mixez hors du feu puis rajoutez les morceaux de carottes.
- 5 Portez à nouveau à ébullition et versez le Tapioca Tipiak en pluie tout en remuant.
- 6 Faites cuire 7 minutes à feu doux tout en remuant régulièrement. Le Tapioca Tipiak est cuit lorsqu'il est transparent.
- 7 Hors du feu, ajoutez la coriandre, le cumín et la cannelle ainsi que de la crème. Servez.