

recette écomiam

# VELOUTÉ DE CAROTTES



4 pers.



10 min



30 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 kg de carottes en rondelles
- 200 g d'oignons émincés
- 1 bouillon cuisiné de légumes
- 100 g de crème du cuisinier décongelée
- 1 cuillère à soupe de persil

### Épicerie / Marché

- 4 cuillères à soupe d'huile
- sel & poivre

## Préparation

- Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les oignons.
- Ajoutez les carottes et faites cuire 5 min.
- Versez le bouillon de légumes et ajoutez environ 1,5 l d'eau.
- Couvrez et laissez cuire 15 min.
- Laissez tiédir et mixez jusqu'à obtenir une soupe veloutée.
- Salez et incorporez la crème fraîche.
- Mélangez et faites chauffer à feu doux.
- Retirez du feu et servez saupoudré de persil.

Bon appétit !