

Velouté de carottes au cumin

Ingrédients :

600g de carottes
1 oignon
10g d'huile d'olive
1 c.c. de cumin

500 g d'eau
1 c.c. de sel
poivre
1 branche de thym

Préparation :

Eplucher et hacher finement l'oignon (ou le mixer).

Ajouter les carottes épluchées et coupées en tronçons, puis le cumin et l'huile d'olive, faire cuire une dizaine de minutes.

Ajouter l'eau, le sel et le poivre, ainsi que le thym et faire cuire 20 minutes.

Mixer et rectifier l'assaisonnement ou la texture si nécessaire.

