

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Cappuccino de carottes

> Préparation

- Éplucher et couper les carottes en petites rondelles.
- Hacher l'oignon en petit morceau. Faire cuire 20 minutes dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Mixer le tout finement dans un blender, afin d'obtenir un velouté onctueux et sans grumeaux.
- Monter les 10 cl de crème liquide en chantilly, avec un peu de sel, de poivre et 3 pincées de cumin.
- Verser la carotte mixée dans des bols ou verrines ou tasses et disposer une cuillère à soupe de chantilly dessus. Saupoudrer de paprika.
- Se déguste chaud comme froid.

Ingredients

- 700g de carottes
- 1 petite oignon
- 50 cl de'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100ml de crème liquide à 30%
- Du cumin
- Sel et poivre
- Paprika en poudre