



VELOUTÉ DE CAROTTES AU LAIT DE COCO

TEMPS DE PREPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON: 30 MIN

INGREDIENTS

- 6 carottes
- 1 brique de lait de coco
- 1 cube
- sel, poivre
- 2 petites pommes de terre
- 1 oignon

PREPARATION

1. Peler et couper vos légumes.
2. Dans une casserole (ou au blinder à soupe) mettre les légumes recouvert d'eau, ainsi que la brique de lait de coco.
3. Ajouter le cube et cuire à feu doux couvert pendant 30 minutes (ou 25 minutes au blinder en mode velouté).
4. Baisser le feu après ébullition.
5. Salé et poivré selon vos goût.
6. Mixer.

NOTES: