



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



## Velouté de carotte, langoustines rôties et cumin

### *Pour 4 personnes*

12 langoustines,  
500 gr de carottes,  
1 oignon,  
15 gr de beurre,  
1 cube bouillon légumes,  
1 càs de crème fraîche, 1 càs de cumin, 2 càs d'huile d'olive



Taillez les carottes en rondelles. Faites fondre l'oignon émincé au beurre dans une casserole. Ajoutez les carottes, 75 cl d'eau, le bouillon cube, la  $\frac{1}{2}$  des graines de cumin, le sel et du poivre. Laissez cuire 30 mn à feu moyen.

Mixez le velouté. Ajoutez la crème. Mélanger et faire réchauffer à feu doux.

Décortiquez les langoustines et enlever le boyau. Saisir les queues de langoustines 2 à 3 mn dans l'huile d'olive avec le reste des graines de cumin.

Répartissez les langoustines et verser le velouté, saler, poivrer.

Couleur Kémia