Velouté de carottes au cumin

Ingrédients :

- 500 g de carottes
- 1 pomme de terre
- ½ l d'eau
- ½ cc de cumin
- ½ cc de curry
- 100 ml de crème liquide
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

Émincer l'oignon. Faire fondre le beurre dans une cocotte puis ajouter l'oignon. Ajouter les épices.

Lorsque les oignons sont dorés, ajouter les carottes et la pomme de terre préalablement coupés en morceaux. Saler et poivrer.

Faire cuire ainsi 5 minutes.

Ajouter l'eau et faire cuire 20 minutes à couvert.

Lorsque les légumes sont cuits, passer le tout au blender. Ajouter la crème et mixer de nouveau.

Déguster bien chaud avec une petite cuillère de crème fraîche.