

VELOUTE CAROTTES ORANGES

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de carottes
- 1 orange
- 1 litre de bouillon de volaille
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre noir du moulin



Préparation

- Eplucher les carottes, les détailler ensuite en grosses rondelles et les faire cuire pendant 30 minutes dans le bouillon de volaille, en couvrant à moitié la casserole.
- Nettoyer l'orange en la brossant sous l'eau chaude et l'essuyer.
- Retirer le zeste en fines tranches à l'aide d'un zesteur. Presser le reste du fruit pour en récupérer le jus.
- Ajouter après 30 minutes de cuisson le jus et les zestes d'orange au bouillon; du sel et du poivre, bien mélanger et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
- En fin de cuisson, mixer le bouillon à l'aide d'un mixeur-plongeant en y ajoutant l'huile d'olive et la crème fraîche.
- Ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre, bien mélanger.

Deux options pour déguster la soupe

- réchauffer le velouté obtenu pendant quelques minutes avant de le servir bien chaud.
- le conserver au frigo, servir froid;

Dans les deux cas un must

- Accompagner de pain d'épice de belle qualité, par personne environ une tranche coupée en 4 dans la longueur, le tout légèrement grillé au beurre à la poêle.