



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Velouté carottes coco coriandre

**Pour 2 personnes****Très facile****50 min****1.80€ La portion** (prix indicatif)

un velouté maison d'une infinie douceur.

Les ingrédients

- **1 bouquet** de Coriandre agricoool
- **3 pièce** de Carotte
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **10 cl** de Lait de coco (à cuisiner)
- **1 c à c** de Gingembre en poudre
- **1 c à c** de Coriandre en poudre
- **1 pincée** de Cumin moulu

Les ustensiles

- Mixeur plongeant

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 40 min****Attente : 0 min**

- 1 Coupez grossièrement les carottes et l'oignon et faites les revenir à feu vif dans un peu d'huile d'olive, avec le gingembre en poudre, la coriandre en poudre et le cumin.
- 2 Une fois les carottes légèrement dorées, ajoutez l'eau de sorte à tout juste recouvrir le tout.
- 3 Couvrez et laissez cuire environ 40min. Une fois les carottes cuites, mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

- 4 Une fois le tout mixé, ajoutez le lait de coco et, sur feu vif, fouettez le velouté pendant 5 minutes. C'est à cette étape qu'on crée sa texture aérienne.
- 5 Salez et poivrez, puis ajoutez quelques brins de coriandre fraîche juste avant de servir.
- 6 Et voilà, un velouté maison d'une infinie douceur.