

Velouté de carottes parfumé au curcuma de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS

- 3 carottes découpées rondelles
- 1 pincée de gros sel
- 40 g de beurre
- 2 g de curcuma en poudre
- 25 cl de crème liquide
- Noisettes concassées
- Croûtons dorés (ou pain rassis au four ou grillé)
- 100 g de fromage frais ou ricotta
- 10 cl de crème liquide
- 4 petites feuilles de menthe fraîche

Cuire les carottes 20 min dans de l'eau salée

Mélangez le fromage frais avec la crème pour le détendre et assaisonnez. Réservez dans un ramequin.

Mixer les carottes égouttées, ajoutez le beurre, mixez et ajoutez le mélange de crème avec le curcuma. Mixez et salez. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait.

On peut servir dans des bols avec des noisettes concassées et croûtons et versez une cuillère de fromage frais dessus. Décorez avec de la menthe fraîche.