



## Velouté de carottes au lait de coco



*Une soupe douce et crémeuse, au parfum épicé : un peu d'exotisme pour sortir des frimas de l'hiver. Avec simplement trois légumes, plus une touche de lait de coco pour le côté velouté, c'était un régal !*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de carottes
- 2 échalotes
- 1 branche de céleri-rave
- 1 brique de 20 cl de lait de coco
- 1 cuil à café de curry en poudre
- 1 pincée de curcuma
- sel et poivre

### Préparation :

Éplucher les carottes et les échalotes. Laver la branche de céleri, enlever les fils. Couper chaque légume en rondelles.

Dans une casserole, faire suer les légumes et les épices dans une peu d'eau environ 5 min. Ajouter ensuite 1 L d'eau.

Couvrir la casserole et faire cuire environ 20 min jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Mixer avec le lait de coco, servir aussitôt.

Le 05 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/05/index.html>