

La recette. Crème de carotte au gingembre et à l'orange.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 800g de carottes,
- 1 oignon,
- 1 orange,
- $\frac{1}{2}$ cube de bouillon de légumes,
- 1 litre d'eau bouillante,
- 1c à café de curcuma,
- 1c à soupe de gingembre râpé,
- 20 g de beurre
- sel, poivre.

Préparation :

-Peler les carottes, les laver, les couper en tronçons.

-Peler les oignons, les couper en lamelles.

Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter l'oignon, le curcuma, le sel et le poivre, remuer, laisser cuire 5mn.

-Ajouter les carottes, le $\frac{1}{2}$ cube de bouillon et l'eau bouillante.

-Porter le tout à ébullition, baisser le feu, couvrir, laisser cuire 30mn.

-En dehors du feu, incorporer le gingembre râpé.

-Laisser refroidir 15mn puis passer au mixer pour obtenir une mousse veloutée.

-Ajouter alors le jus d'orange.