

VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN (thermomix)



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Corinnette

Ingrédients

- 600 g de carottes
- 1 oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 1 c à c de cumin
- 500 g d'eau
- 1c à c de sel
- poivre
- 1 branche de thym

Préparation

- éplucher l'oignon et le couper en deux, le mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie racler les bords, ajouter les carottes épluchées et coupées en tronçons, puis le cumin et l'huile d'olive et faire cuire 5 minutes à 100° vitesse 1
- racler de nouveau les bords et ensuite ajouter l'eau, le sel et le poivre, ainsi que le thym et faire cuire 20 minutes varoma vitesse 1
- puis à l'arrêt de la sonnerie, mixer 10 secondes à vitesse 8 en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections bouillantes
- rectifier l'assaisonnement si nécessaire, perso j'ai rajouté 400 g d'eau car la consistance était trop épaisse à mon goût et 30 g de Saint Morêt