

Recettes

COULIS DE CAROTTES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 carottes
- 1 clou de girofle
- 1 branche de thym émiettée
- 2 verres de bouillon de volaille
- 2 échalotes
- 2 c. à s. de crème fraîche (facultatif)
- Sel et poivre

Préparation

Eplucher les carottes et les découper en rondelles.

Eplucher et hacher les échalotes.

Verser le bouillon dans une casserole, ajouter tous les ingrédients, sauf la crème, et laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Laisser réduire un peu.

Enlever le clou de girofle et passer le tout au mixer.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème en mélangeant.

Bon appétit !