



Velouté de carottes jaunes à l'orange

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 700 g de carottes jaunes (les carottes oranges feront très bien l'affaire si vous ne trouvez pas les jaunes)
- 400 ml d'eau
- 400 ml de jus d'orange
- 1 càs de miel (pour contrer la légère amertume de la carotte)
- 6 g de sel
- poivre du moulin
- 20 g de beurre
- le zeste d'une orange bio

Gratter ou peler les carottes et les couper en tronçons de 2 ou 3 cm.

Les mettre à cuire à couvert avec 400 ml d'eau, le sel et le poivre.

Mixer au blender en ajoutant le jus d'orange préalablement chauffé (vous pouvez l'ajouter froid, si la soupe est préparée à l'avance) et les 20 g de beurre (pour le petit côté velouté).

Dresser et parsemer de zestes d'orange.