

Entrée

VELOUTE DE CAROTTES A L'ORANGE,

Recette pour 4 personnes Temps de réalisation : 50 mn Temps de cuisson : 50 mn

Ingrédients :

4 carottes moyennes, 2 oignons moyens, 1 blanc de poireau, 1 pomme de terre
20 g de gingembre, 1 gousse d'ail 1 l de bouillon de légumes, 2 oranges
30 g de beurre, Huile d'olive, Crème fraîche liquide
jus d'orange concentré, facultatif, Sel, poivre

Garniture

Mini-carottes de couleur épluchées avec leurs fanes

Progression

Épluchez les carottes et les oignons

Émincez le poireau, les oignons et coupez les carottes et pommes de terre épluchées en rondelles

Dans une casserole à fond épais, faites revenir à feu doux tous ces légumes avec de l'huile d'olive

Ajoutez les lamelles de gingembre épluché, l'ail épluché et faites suer 1 à 2 mn sans coloration, jusqu'à ce que vous perceviez le parfum du gingembre

Mouillez à hauteur avec le bouillon, salez légèrement

Laissez cuire à couvert 30 à 40 mn environ

Pendant ce temps, faites réduire le jus des oranges jusqu'à obtenir un liquide sirupeux

Réservez

Mettez à cuire et suer les mini-carottes avec un peu d'eau, glacez-les et réservez au chaud

Faites cuire le beurre jusqu'à couleur noisette

Filtrez-le à la passette et réservez

En fin de cuisson du potage, ajoutez un peu de crème, portez à ébullition et mixez très finement

Ajoutez suivant votre goût du beurre noisette et du jus d'orange concentré

Vérifiez l'assaisonnement

Servez bien chaud avec une garniture de mini-carottes, décorez de fanes de la carotte.