



Velouté de carottes aux herbes fraîches

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 400 g de carottes
- 400 g de pommes de terre Bintje
- Quelques feuilles de coriandre et brins de ciboulette fraîches

Le primeur :

- 4 cuillères à soupe bombées de crème fraîche épaisse

L'épicier :

- Sel et poivre 5 baies

1. Pelez les carottes et les pommes de terre. Coupez-les en morceaux grossiers. Faites-les cuire dans de l'eau salée une vingtaine de minutes. Assurez-vous de la cuisson en y insérant la pointe d'un couteau.
2. Pendant ce temps, lavez et ciselez les herbes.
3. Avec une écumoire (grande cuillère plate et perforée), sortez les carottes et les pommes de terre de leur eau de cuisson. Mixez-les et ajoutez de l'eau de cuisson jusqu'à l'obtention d'un velouté (à peu près 50 cl). Ajoutez la crème, salez généreusement et poivrez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez avant de servir les herbes et envoyez bien chaud !