

# Velouté de carottes au gingembre

## Ingrédients pour 4 personnes

1 kg carottes  
1 petite pomme de terre  
1 noix de beurre  
1 gousse d'ail  
1 doigt de gingembre  
sel, poivre coriandre et cumin

Déposez 500 ml d'eau dans le bol du thermomix avec l'ail et le gingembre

Cuire au panier les carottes et la pomme de terre à 90 degrés pendant 30 minutes

Retirer le morceau de gingembre

Mixer 1 minutes 30 vitesse 10

Saler, poivrer, déposer une noix de beurre

Mixer 10 secondes vitesse 2

Décorer avec la coriandre fraîche et saupoudrer de cumin

Partagée par: [elsamarie@AmisGourmands.fr](mailto:elsamarie@AmisGourmands.fr) le 30/09/2009 14:51