

Velouté de carottes et de patates douces

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de carottes
- 800 g de patates douces (4)
- 1 oignon
- huile d'olive, sel, poivre
- eau bouillante, 1 cube
- 20 cl de crème légère

Peler l'oignon, l'émincer. Le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, pendant 2 à 3 minutes.

Peler et couper les carottes en rondelles. Peler et couper les patates douces en cubes. Ajouter les légumes, bien remuer, laisser cuire 5 minutes.

Émietter le cube sur les légumes, puis recouvrir d'eau bouillante à hauteur des légumes, ou un peu moins si vous aimez les soupes épaisses. Saler, poivrer.

Fermer la cocotte et laisser cuire 20 minutes après la montée de la pression.

Laisser un peu refroidir avant de mixer finement les légumes. Verser la crème, faire réchauffer 5 minutes tout en remuant, rectifier l'assaisonnement si besoin, puis servir chaud.