

# Velouté de carottes au cumin

avec La vache qui rit® Formule Plus



## Ingrédients pour 10 convives

- Carottes 750 g
- La vache qui rit® Formule Plus 200 g
- Blancs de poireaux 150 g
- Fonds blanc de volaille ou de veau 1.5 L
- Beurre 35 g
- Farine 20 g
- Cumin ± 7 g

## Mise en œuvre

Suer les blancs de poireaux dans du beurre. Ajouter la farine.

Incorporer les carottes détaillées en morceaux.

Assaisonner et épicer avec la poudre de cumin.

Mouiller avec le fonds blanc de volaille ou veau et cuire environ 40 min.

Mixer et incorporer La vache qui rit® Formule Plus

