

# VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN ET MUNSTER

## DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

FAIRE BLONDIR 2 OIGNONS, 3 GOUSSES D'AIL ET QUELQUES BRINS DE PERSIL  
DANS 2 CS D'HUILE D'OLIVE PENDANT QUELQUES MIN ET AJOUTER :

600 GR DE CAROTTES COUPÉES EN GROS DÉS,  
1 POMME DE TERRE  
500 GR D'EAU, (LIQUIDE À HAUTEUR, SINON RAJOUTER DE L'EAU)  
250 GR DE LAIT ET  
200 GR DE CRÈME  
SEL ET POIVRE,  
1/2 CC DE CUMIN MOULU,

FAIRE CUIRE PENDANT 30 MINUTES,

DÉCOUPER 150 GR DE MUNSTER EN DÉS ET LES AJOUTER AUX CAROTTES, CUIRE  
PENDANT 5 MIN, ET MIXER FINEMENT, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT

CISELER DE PERSIL FRAIS AVANT DE SERVIR