

Velouté de carottes à l'orange

Soumis par Corinne

18-05-2009

Dernière mise à jour : 18-05-2009

Un velouté original et très raffiné. Un peu long à réaliser

Pour quatre personnes

- 600 g de carottes fraîches (ou surgelées)

- 1 oignon

- 2 oranges

- 1 bonne c à café de coriandre moulue

- 30 g de beurre

- 1,5 litre de bouillon de volaille (3 tablettes)

- des croûtons

- 15 cl de crème fraîche liquide

- sel et poivre.

Peler les carottes et l'oignon. Couper en lamelles. Râper le zeste d'une orange puis presser les deux fruits. Conserver la peau du second fruit. Faire revenir, dans le beurre, à feu doux l'oignon sans le laisser colorer pendant 3 minutes environ. Ajouter les carottes, le zeste râpé et la poudre de coriandre. Mélanger.

Ajouter le bouillon et laisser cuire 30 minutes, puis mixer très finement. Ajouter le jus d'orange et la crème liquide, saler et poivrer. Réchauffer à feu très doux. Détailler en très fines lanières le zeste de la seconde orange et plonger ces lamelles dans une casserole d'eau bouillante. Laisser frémir 2 minutes, puis égoutter et rincer à l'eau froide (cette opération retire l'amertume du zeste). Sécher dans du papier absorbant. Servir brûlant avec les zestes en décoration et quelques croûtons bien dorés.