



Velouté de carotte à l'argousier

Rendement : 4 portions

Au marché :

250 ml (1 tasse) d'oignon émincé
1 l (4 tasses) de carottes coupées en rondelles
30 ml (2 cuill. à soupe) de beurre
500 ml (2 tasse) de pomme de terre émincées
1 l (4 tasses) de bouillon de légumes ou de poulet
125 ml (1/2 tasse) d'argousier
Au goût de sel et poivre

En cuisine :

- Chauffer le beurre dans une grande casserole, ajouter l'oignon et les carottes, faire revenir quelques minutes puis ajouter le bouillon de poulet.
- Porter à ébullition, ajouter les pommes de terre et cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

- Ajouter l'argousier et cuire 5 minutes de plus.
- Réduire le potage en purée à l'aide d'un mélangeur à pied. Passer au tamis et assaisonner.

Chef Christophe Alary

Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale