

Velouté de Carottes au Roquefort

Pour 8/10 personnes :

- **1 kg de carottes**
- **150 g de Roquefort**
- **3/4 litres d'eau**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **1 oignon (type Mulhouse)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les carottes et l'oignon puis les couper en gros morceaux.
2. Dans une cocotte minute, ajouter les carottes avec les oignons puis le cube de bouillon.
3. Mouiller à hauteur avec l'eau.
4. Mettre la cocotte sur le feu puis laisser cuire pendant 45 minutes à partir du moment où la cocotte commence à siffler.
5. Une fois cuit, découvrir et remettre sur le feu. Ajouter le Roquefort coupé en gros morceaux ainsi que la crème fraîche et assaisonner généreusement.
6. Laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes.
7. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté bien lisse : c'est prêt ! ☐
☐ Le goût légèrement sucré de la carotte se mariera à merveille avec le Roquefort. ☐
A déguster accompagné de croutons de pain et de gruyère râpé ! ☐

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !