

# VELOURS CAROTTES, NUAGE DE CERFEUIL



---

## *Informations pratiques* par Chef Cyrille Berland

INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **15** min.

TEMPS DE CUISSON : **25** min.

DIFFICULTÉ : ★ ★ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



*Les carottes de  
saison*

---

## *Liste des Ingrédients*

500 g de carottes

1 oignon  
Graines de cumin  
1 orange  
1 c à c de miel  
30g de beurre  
15 cl de crème liquide  
1 botte de cerfeuil  
20 cl de crème liquide  
Sel & poivre du moulin

---

## *Préparation*

Eplucher les légumes et émincer finement.

Faire fondre le beurre, ajouter les graines de cumin, faire légèrement torrifier  
ajouter les légumes, le miel, le zeste et déglacer avec le jus de l'orange.

Compléter juste à hauteur avec de l'eau et cuire à petit frémissement. Mixer  
afin d'obtenir une soupe bien lisse, ajouter la crème, donner une ébullition, et  
rectifier l'assaisonnement.

Préparer le nuage de cerfeuil: chauffer légèrement la crème, ajouter le cerfeuil  
mixer et filtrer. Verser dans un siphon, percuter le gaz et réserver au frais.

Servir le velours de carotte dans des verrines ou assiettes creuses, compléter  
sur le dessus avec un nuage de cerfeuil, et parsemer de feuilles en finition.