

Recette n° 3 :

Velouté sucré-salé de carottes et champignons Aux croutons de pain d'épices.

Il me faut :

Des ingrédients : pour environ 35 enfants

- 3 kilos de carottes
- 1,5 kg champignons paris
- 6 échalotes
- 6 gousses d'ail
- 0,5 kg de pommes de terre
- 1 à 1,5 litre d'eau
- 2 c à s d'huile olive
- 3 cubes de bouillon légumes
- Sel /poivre
- 40 cl de crème fraîche
- 1 pain d'épices coupés en dés



Des ustensiles :

- 1 saladier
- 1 faitout
- 1 poêle
- 1 économiseur/1 couteau
- 1 cuillère en bois/1 passoire
- 1 presse soupe
- 1 louche



Réalisation :

Faire la recette en deux tournées (plus simple pour la cuisson).

Dans une grande casserole d'eau, cuire les carottes coupées en rondelles avec les échalotes, l'ail et les cubes de volaille ; salez, poivrez.

Faire revenir les champignons dans l'huile d'olive quelques minutes.

Une fois les carottes tendres, égoutter les en gardant le jus de cuisson.

Ajouter aux carottes, les champignons puis mixer le tout en y incorporant petit à petit le jus de cuisson.

Dans une poêle, faire revenir le pain d'épices coupé en dés dans quelques gouttes d'huile d'olive jusqu'à les caraméliser légèrement.

Servir le velouté avec la crème fraîche, quelques brins de ciboulette ou persil et parsemer de croutons de pain d'épices.

Régalez-vous !!!!