



VELOUTE CAROTTES COCO GINGEMBRE

ACCOMPAGNÉ DE CHÂTEAU L'HOSPITALET

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 600g de carottes fanes
- 2 échalotes
- 35g de gingembre frais
- 20cl de lait de coco
- 1 pointe de piment d'Espelette
- 1 cube de bouillon (légumes ou volaille)
- 1/2 litre d'eau
- Coriandre frais et baies roses pour le service

- Éplucher et couper les échalotes. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les échalotes.
- Éplucher et couper les carottes en rondelles. Éplucher le gingembre et le râper. Quand les échalotes sont bien fondues, ajouter les carottes et le gingembre. Faire revenir quelques minutes, ajouter le cube de bouillon puis couvrir d'eau (environ 1/2 litre). Cuire à couvert 20 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
- A l'aide d'un plongeur mixeur, mixer les carottes. Ajouter le lait de coco petit à petit en continuant à mixer à l'aide du plongeur. Incorporer le piment d'Espelette, mixer de nouveau jusqu'à obtenir une texture onctueuse de velouté. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir au moins 2 heures au frais.
- Verser le velouté dans de petites verrines et parsemer de coriandre ciselé et de quelques baies roses concassées. Déguster de suite !

A NOTER

Pour en faire un repas complet, accompagner d'une belle salade et servir avec des brochettes de fromage, de légumes, de poulet ou de gambas à tremper dans le velouté.

Pourquoi cette alliance ?

Ce vin très parfumé et de belle enveloppe épousera le velouté sans jamais s'y opposer.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE
**CHÂTEAU
L'HOSPITALET
ART DE VIVRE**
Coteaux du Languedoc
la Clape rosé 2015

Nez de groseilles, de fenouil, de romarin, pointe florale glycine. De l'enveloppe, corsé, épicé avec des notes d'encens.

Et aussi : **Duas Quintas
Douro DOC, Adriano
Ramos Pinto 2013
Portugal blanc**



Imprimé sur papier **PEFC**, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com