

**Velouté léger aux carottes et au thym**

  
**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de carottes** **- 2 oignons** **- 3 gousses d'ail** **- 1 grosse branche de thym - 1 litre d'eau
- 2 tablettes de bouillon de volaille - 150 g de crème fraîche épaisse** **- ½ càc de** [**cumin moulu Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Cumin/Cumin-moulu.aspx) **- sel & poivre du moulin - huile d'olive**

* Peler et laver les oignons, les carottes et l'ail.
* Émincer grossièrement les légumes.
* Faire revenir quelques minutes les oignons dans l'huile chaude.
* Ajouter les carottes et l'ail et remuer pendant quelques instants.
* Mouiller avec l'eau et ajouter les tablettes de bouillon et le thym.
* Laisser cuire 10 minutes à partir de l'entrée en pression.
* Mixer le potage. Rectifier l'assaisonnement en sel & poivre.
* Ajouter la crème, le cumin et mixer à nouveau.
* Servir bien chaud.