 **Velouté carotte-coco**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de carottes  
- 2 échalotes  
- 20 g d'huile d'olive  
- ½ càc de gingembre en poudre  
- 500 g d'eau  
- 1 càc de sel  
- Quelques brindilles de thym  
- 1 càc de persil haché  
- 240 g (400 ml) de** [**lait de coco**](http://recettes.de/lait-de-coco) **- poivre du moulin**

Éplucher et émincer grossièrement les échalotes. Éplucher et couper les carottes en morceaux.  
Mettre les échalotes dans le bol et mixer **5 secondes / vitesse 5**.  
Racler les parois avec la spatule.  
Ajouter l'huile, les carottes et le gingembre.  
Programmer **5 minutes à 100° / vitesse 1**.  
Lorsque le programme est terminé, ajouter eau, persil, quelques feuilles de thym, sel et poivre.  
Programmer **35 minutes à 100° / vitesse 1**.  
À la sonnerie, ajouter le lait de coco et mixer **1 minute / vitesse 10** en tenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections.  
Laisser cuire encore **5 minutes à 100° / vitesse 1**.  
 **Sans Thermomix :**Faire suer les échalotes hachées dans l'huile.  
Ajouter carottes et gingembre et laisser revenir 5 minutes.  
Incorporer l'eau, thym, persil, sel et poivre amener à ébullition et laisser cuire une trentaine de minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Mixer.  
Ajouter le lait de coco et laisser frémir pendant 5 minutes.  
Servir bien chaud, parsemé éventuellement de persil haché.