 **Velouté de carotte glacé**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**-500 g de carottes
- 2 oignons
- ½ citron vert
- 1 yaourt nature
- 1 tablette de bouillon de légumes
- 1 petite càs de curcuma
- 2 cm de gingembre frais
- quelques tiges de persil
- huile d'olive
- 800 g d'eau (800 ml)
- sel de Guérande aux légumes Bio
- sel de Guérande aux herbes Bio
- poivre du moulin**

Éplucher et émincer les oignons.
Éplucher et couper les carottes en morceaux.Faire suer les oignons dans un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.Ajouter les carottes et le curcuma et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes en remuant.
Mouiller avec l'eau, ajouter la tablette de bouillon les branches de persil coupées en morceaux (tiges et feuilles) et râper le gingembre épluché.Porter à ébullition, couvrir et laisser frémir pendant 20 minutes.
Ajouter le yaourt et mixer jusqu'à obtention d'un velouté onctueux.
Rectifier l'assaisonnement, en sel de Guérande et poivre.
Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant au-moins 6 heures.Ajouter le jus de citron vert.
Goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin (j'ai rajouté du sel de Guérande aux herbes).
Verser le velouté dans les assiettes ou les bols de service.
Décorer à votre guise.