**Velouté navet-carotte-coco**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/veloute-navet-carotte-coco-p1030343-r.jpg) **Pour 6 Croquants- Gourmands**

**- 2 oignons (130 g)**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 600 g de** [**navets**](https://recettes.de/navets)  
**- 400 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 sachet de** [**court-bouillon**](https://recettes.de/court-bouillon)  
**- 1 litre d'eau**  
**- 200 g de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**-** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
.**

Éplucher et émincer les oignons et l'ai dégermé.  
Les faire suer dans un filet d'huile chaude.   
Éplucher et couper en dés les navets et les carottes.  
Les ajouter dans la casserole et les faire revenir pendant quelques minutes.  
Ajouter l'eau et le sachet de court-bouillon.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 30 minutes  
(10 minutes sous pression si vous utilisez la cocotte-minute).  
Incorporer le lait de coco, mélanger, poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.  
Mixer finement.  
Répartir dans les bols ou les assiettes et saupoudrer d'un peu de mozzarella râpée.  
Servir chaud.