**Velouté de carottes au Thermomix**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/veloute-de-carottes-au-thermomix-p1040226.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 échalotes**  
**- 20 g d'huile d'olive**  
**- 600 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- ½càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**  
**- 500 g d'eau**  
**- 1 càc de sel fin**  
**- 200 g de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- poivre du moulin**  
**- persil  
- comté râpé**

Éplucher et couper les échalotes en morceaux.  
Éplucher et couper les carottes en gros dés.  
Mettre les échalotes dans le [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/bol-du-thermomix-mixingbowl.png)et mixer **5 sec/vitesse 5**.  
Racler les parois pour faire descendre tous les morceaux.  
Ajouter l'huile, les carottes et le gingembre.  
Programmer **5 min/100°C/vitesse 1**.  
Ajouter l'eau et le sel.  
Programmer **35 min/100°C/vitesse 1**.  
Ajouter le lait de coco et mixer **1 min/vitesse 10**.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Répartir dans les assiettes, parsemer de persil haché et de fromage râpé