**Velouté de carottes au Thermomix**

 **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 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