

**Velouté de carotte au Cook Expert ou non**

[Une image contenant nourriture, Plats et corbeilles, vaisselle, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/07/veloute-de-carotte-au-cook-expert-ou-non-p1100897.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands  
- 1 oignon**  
**- 600 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- ½ càc de cumin en poudre**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 900 g d'eau**  
**- 100 g de** [**Saint Môret**](https://recettes.de/saint-moret)  
**- crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
Éplucher et couper l'oignon en gros quartiers et les mettre dans le bol.  
Éplucher et couper les carottes en gros dés et les ajouter dans le bol.  
Incorporer le cumin, l'huile et l'eau.  
Mettre le couvercle et lancer le programme [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3054/12/soupe-veloutee-.jpg-1r.jpg)**Soupe veloutée 30:00/auto/110 °C**.  
Ajouter par l'ouverture du couvercle le fromage et relancer le programme  
 [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3054/12/soupe-veloutee-.jpg-1r.jpg)**Soupe veloutée 1:30/ 1/2 /110 °C**Vérifier la cuisson, saler, poivrer.  
Servir en ajoutant un filet de crème si désiré.  
On peut aussi déposer sur le velouté une cuillerée de feuilles d'épinards cuites à la vapeur.