



Pour 4 personnes:

500 gr de carottes
1/2 oignon
Bouillon de volailles Ariaké
Crème liquide
Noix de muscade
Sel et poivre

crème chantilly:

10 cl Crème liquide entière
5 cl Lait 1/2 écrémé
Sel

Épluche et coupe les carottes en morceaux. Émince l'oignon, fait le fondre cinq minutes à feu doux avec le beurre, ajoute les carottes, couvre à hauteur avec le bouillon de volaille Ariaké. Porte à ébullition et laisse cuire 30 minutes sur feu moyen. (Vérifier le cuisson)

Mixe les carottes pour obtenir un velouté, ajoute la crème liquide mélange, rectifie l'assaisonnement. Mets au frais 1h30. Verse le velouté dans des petits verres.

30 minutes avant de servir mets les verres au congélateur pour qu'ils soient glacés.

Dépose la crème chantilly sur le velouté, râpe un peu de noix de muscade dessus et déguste.

Prépare la crème chantilly salée au siphon.

Dans un bol, verse la crème, le lait et le sel puis mélange. Filtre ensuite la préparation à l'aide d'un chinois et verse-la dans le siphon.

Mettre le siphon tête en bas et insérer la cartouche. Pour finir, secouer énergiquement.

Velouté de carottes en cappuccino