



Consommé de carottes glacé au cumin

20/11/2012 à 12h10

Par [Stéphane Grillon](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g de carottes
- 1 oignon
- huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- Sel, poivre

Préparation :

- Epluchez et émincez l'oignon et les carottes;
- Faites suer l'oignon à l'huile d'olive, ajoutez les carottes;
- Mouillez à hauteur;
- Ajoutez le cumin, sel, poivre, et laissez cuire ½ heure. Vérifiez bien la cuisson des carottes : le couteau doit facilement rentrer dedans;
- Puis mixez et laissez refroidir;

Servez glacé.

L'astuce du chef :

A préparer la veille.

Vous pouvez également ajouter de la glace pilée au citron vert : 1 citron vert pressé avec de l'eau, à mettre au congélateur.