

# Velouté de carottes jaunes au foie gras et morilles

Difficulté **Moyen**



## INGRÉDIENTS

---

- 8 belles carottes jaunes
- 25g de beurre.
- 1 cube et demi de bouillon de volaille
- 5cl de lait de coco
- 50g de foie gras
- 15g de morilles déshydratées
- 1 bouquet de persil plat
- 1 cuillère à soupe de farine



## PRÉPARATION

---

La veille au soir, plonger les morilles déshydratées dans un bol d'eau tiède et laisser les gonfler jusqu'au lendemain.

Éplucher les carottes. les couper en petits morceaux puis faire les revenir avec le beurre dans la cocotte pendant 5 minutes à feu moyen. Déglacer en versant 2 litres d'eau. Effriter le cube et demi de bouillon de volaille sur votre préparation et laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 45 minutes.

Couper le foie gras bien froid en petits cubes. Le fariner puis le poêler très rapidement, afin qu'il ne se dégraisse pas trop, à feu vif. Réserver.

Couper les morilles réhydratées en 4, puis les poêler à feu vif quelques minutes. Réserver.

Lorsque les carottes sont cuites, les mixer dans leur eau de cuisson, puis les passer au chinois afin que le mélange soit lisse et sans petits morceaux.

Ajouter le lait de coco puis mélanger.

Au moment de servir, ajouter sur chaque assiette de velouté quelques feuilles de persil plat, quelques cubes de foie gras et des morceaux de morilles.