



VELOUTÉ DE CAROTTES JAUNES DU DOUBS AU MASCARPONE ET CURRY

Ingrédients pour une mise en bouche (pour 4 personnes) :

- 3-4 belles carottes jaunes de bon calibre
 - 1 petit oignon finement émincé
 - Beurre
 - Bouillon de légumes
 - Curry en poudre (selon vos goûts)
 - 1/4 de cuillère à café de gingembre frais râpé (en option)
 - 2 cuillères à soupe de mascarpone
 - Demi-crème
 - Sel et poivre pour assaisonner
 - 1 cuillère à café de sésame noir
 - Jeunes pousses
1. Faites revenir les carottes coupées dans une noix de beurre pendant quelques minutes. Faites mijoter avec le bouillon de légumes et les épices jusqu'à ce que les carottes soient cuites.
 2. Passez le tout au mixeur avec le jus de citron. Ajoutez le mascarpone et un peu de crème si besoin pour obtenir la consistance souhaitée. Il est important de goûter et rectifier l'assaisonnement vu que les carottes sont parfois un peu sucrées.
 3. Dressez dans les verrines, parsemez de quelques graines de sésame noir et décorez avec les jeunes pousses. Dégustez sans tarder !