



chef

**THOMAS  
LEMAIRE**



## TABLE ET PARTAGE

52 rue Etienne Richerand  
Lyon 3e arrondissement



Image non contractuelle

## VELOUTÉ DE CAROTTE PARFUMÉ AU GINGEMBRE FRAIS ET CITRONNELLE BÂTON

par Thomas Lemaire

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 800 g de carottes
- 15 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 1 oignon doux
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym frais
- 1 bâton de citronnelle
- 1 trait d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel fin



### PRÉPARATION

1. Laver et éplucher les carottes, les émincer finement
2. Éplucher et émincer finement l'oignon doux
3. Laver et tailler le gingembre en deux dans le sens de la longueur
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou le dos d'un couteau éminceur frapper le bâton de citronnelle du côté bulbe afin de libérer l'huile essentielle et les arômes
5. Écraser la gousse d'ail en chemise et laver la branche de thym
6. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre, faire suer sans coloration l'oignon doux, l'ail, le thym, le gingembre et la citronnelle
7. Ajouter les carottes et le sel fin, faire revenir sans coloration pendant 5 minutes afin de concentrer les saveurs
8. Mouiller la préparation avec la crème liquide et le lait
9. Laisser cuire à couvert une vingtaine de minutes en remuant régulièrement
10. Une fois les carottes cuites, enlever le bâton de citronnelle et les morceaux de gingembre
11. Mixer votre préparation à l'aide d'un blinder, si vous le désirez vous pouvez ajouter un trait d'huile d'olive extra vierge lors du mixage afin de donner plus de profondeur et de saveur à votre recette.



#### L'ASTUCE DU CHEF !

Taillez finement vos légumes pour une cuisson plus rapide ! Vous pouvez agrémenter la recette de gamba ou d'encornets poêlés.