



cheffe

**EUGÉNIE  
GUILLERMIN**

## FONDATION PAUL BOCUSE

1 quai du commerce  
Lyon 9e arrondissement



Image non contractuelle

## VELOUTÉ SOLEIL D'HIVER

par Eugénie Guillermin

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 400g de carottes
- 1 pomme de terre moyenne
- 2 oranges (jus et zeste)
- 1 cm de gingembre frais
- 1 petit oignon (facultatif)
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c.à.s d'huile d'olive (facultatif)
- 1 pincée de sel/poivre
- 500 ml d'eau



### PRÉPARATION

1. Eplucher et couper les carottes et la pomme de terre en morceaux.
2. Eplucher l'oignon (si utilisé) et le couper finement.
3. Porter 500 ml d'eau à ébullition avec le cube de bouillon
4. Ajouter les carottes, la pomme de terre et l'oignon, cuire 20-25min jusqu'à tendreté.
5. Râper le gingembre et les zestes d'orange.
6. Mixer les légumes avec le jus d'orange, le gingembre et les zestes.
7. Ajuster la consistance avec un peu d'eau si nécessaire.
8. Assaisonner avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive si désiré.
9. Servir chaud, éventuellement avec un zeste d'orange frais ou une petite herbe (coriandre ou persil plat).

