



INGRÉDIENTS

- 1 quart de Maroilles
- 6 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de muscade
- 1 bouquet de ciboulette
- Le jus d'une orange
- Sel, poivre
- Crème fraîche selon le goût

VELOUTÉ DE CAROTTES AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

PRÉPARATION

1. Dans un faitout, faites revenir à feu moyen l'ail et l'oignon préalablement émincés.
2. Pendant ce temps, épluchez les carottes et taillez-les en tronçons réguliers puis ajoutez-les au faitout.
3. Faites ainsi revenir pendant 2 à 3 minutes puis mouillez à hauteur. Ajoutez le cube de bouillon et couvrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 35 minutes.
4. Coupez le quart de Maroilles en cubes de 1 cm et versez-les dans le faitout en remuant. Couvrez et laissez cuire 5 minutes supplémentaires.
5. Sortez du feu et passez au mixeur. Ajoutez le jus d'une orange fraîche.
6. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant une pincée de noix de muscade, sel et poivre.
7. Servez dans des bols et, selon le goût, disposez une cuillère à soupe de crème fraîche. Parsemez de ciboulette ciselée.