

Velouté de Carottes au Fromage de Chèvre Frais



Pour
1 personne



Préparation
25 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

| | |
|--|----------|
| Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel | 150 g |
| Bouillon de volaille | 1 L |
| Carottes en rondelles surgelées | 55 g |
| Gros sel | 1 pincée |

Les étapes de la recette

- Faire cuire les carottes avec le gros sel dans le bouillon de volaille.
- Après 15 minutes de cuisson, égoutter les carottes et les mixer avec 65 g de jus de cuisson.
- Ajouter le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel et servir.

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr