



# Velouté de carottes à la Cancoillotte Truffe



Entrée



15 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois  
truffe



## Les ingrédients

- 1 cuillère de cancoillotte Truffe Le Francomtois
- 500 g de carottes
- 1 cube de bouillon de volaille



## La préparation

- Eplucher et couper les carottes en morceaux.
- Mettre le tout dans une casserole avec la moitié d'un cube de bouillon de légumes.
- Ajouter de l'eau de manière à recouvrir les carottes.
- Faire cuire pendant 20 min.
- Mixer le tout en ajoutant une cuillère à soupe de Cancoillotte Truffe.