

PLATS

Soupe de carottes/oranges

Toute saison

pour 5 personnes

- 500 g de carottes
- 30 g de beurre
- 1/4 L de jus d'orange (250 ml)
- 1,25 L de bouillon de légumes
- 1 oignon nouveau
- 1 oignon jaune
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1/4 de cuillère à café de muscade à râper ou en poudre
- 3 branches de thym frais
- sel et poivre

- Faire chauffer 1,25 L d'eau et y ajouter 2 cubes légumes.

- Ciseler l'oignon jaune (en petits dès), éplucher les carottes et les couper en dès.

Faire fondre l'oignon et les carottes dans la matière grasse, ainsi que le thym.

-Ajouter le bouillon de légumes et l'assaisonnement. Laisser cuire 30 minutes à feu moyen.

- Mixer le mélange avec le jus d'orange ,la crème et la muscade.

- Laisser mijoter 5 minutes à feu doux

- Emincer l oignon nouveau et parsemer le en décoration sur vos bols de soupe.

Dégustez !



Les Gastrosophes