



Catégorie : SOUPE

CREME DE CAROTTES

Préparation 10 minutes

Temps Total 30 minutes

Les ingrédients :

60 g d'échalotes coupées en deux

20 g d'huile

800 g de carottes coupées en morceaux

200 g de pommes de terre coupées en morceaux

500 g d'eau

300 g de lait

1 cuillère à café de sel

Poivre selon goût

1 cube de bouillon de légumes (facultatif)

Préparation

RACLER les parois du bol à l'aide de la spatule.

AJOUTER l'huile d'olive et rissoler 3 MINUTES/120°/VITESSE 1 sans le gobelet doseur.

RACLER les parois du bol à l'aide de la spatule.

AJOUTER l'huile d'olive et rissoler 3 MINUTES/120°/VITESSE 1 sans le gobelet doseur.

AJOUTER les carottes et les pommes de terre, puis mixer 10 secondes/vitesse 6.

RACLER les parois du bol à l'aide de la spatule.

AJOUTER l'eau, le lait, le sel le poivre, le bouillon de légumes (ou pas)

Et cuire 15 mn/100°/vitesse 1 puis mixer 1 minute/vitesse 10

RECTIFIER ou pas l'assaisonnement et servir chaud.

Avec ou pas une bonne cuillère de crème fraîche.