

Soupe de carotte et nectarine au poivre noir

Pour 4 personnes

1kg de carottes

2 nectarines

1 branche de romarin

1 cuil à café de poivre noir

Sel

Lait

Epluchez les carottes, lavez-les et faites les cuire à la cocotte minute en mettant le romarin dans l'eau de cuisson.

Lavez les nectarines et coupez-les en morceaux, écrasez les baies de poivre noir.

Quand les carottes sont cuites, mixez-les avec les nectarines et l'eau de cuisson (sans la branche de romarin). Ajoutez du lait pour ajuster la consistance, puis le poivre noir et le sel, mélangez le tout et servez avec des petits croutons de pain aux graines par exemple.