

# *Soupe de carottes et pâtisson à l'infusion de cumin*

## *Pour 4 personnes*

*4 carottes*

*1 gros pâtisson*

*1 patate douce*

*1 cuil à soupe de graines de cumin*

Versez un fond d'eau dans une cocotte minute, portez à ébullition et faites infuser les graines de cumin à l'aide d'une boule à thé pendant 20 minutes.

Retirez la boule à thé, refaite bouillir l'eau, épluchez les légumes et coupez-les en morceaux puis faites les cuire à la cocotte pendant 15 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

Mixez les légumes avec leur eau de cuisson, rectifiez la consistance en ajoutant de l'eau ou du lait, salez à votre goût et bon appétit.