

Soupe de carottes & coriandre

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1kg de carottes
- 2 gros oignons
- 2cs de coriandre en poudre
- 2cs d'huile d'olive
- 1 litre d'eau
- 10cl de crème fleurette



Ustensiles spécifiques : une cocotte, un mixer ou un blender

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher les carottes et les couper en rondelles.
- Peler et émincer les oignons.
- Faire revenir les oignons et la coriandre en cocotte, dans l'huile d'olive durant 5 min à feu doux.
- Ajouter les rondelles de carottes et mélanger.
- Verser l'eau. Saler.
- Porter à ébullition puis réduire le feu.
- Laisser cuire 30 min à feu doux. Les carottes doivent être tendres.
- Mixer et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter la crème et parsemer un peu de coriandre au moment de servir.

Bon appétit !