



Collations

Soupe froide aux carottes

Pour 8 personnes.

Ingrédients

450 grammes de carottes (en rondelles)
1/2 litre bouillon de poulet
1 décilitre de crème
125 grammes d'échalotes (finement hachée)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe sirop d'érable
1 cuillère à café de gingembre (frais râpé)
1/2 cuillère à café poudre de paprika (doux)
pincer noix de muscade
60 grammes de noix de pécan (hachées gros)
1 citron (la peau râpée)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

Cuisez les rondelles de carotte 10 minutes dans le bouillon. Ensuite mettez ensemble dans un mixer puissant le bouillon, la crème, les échalotes, le jus de citron, le sirop d'érable, le gingembre, le paprika en poudre et la noix de muscade. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Salez, poivrez et mettez quelques heures au frigo.

Entretemps rôtissez les noix de pécan avec le zeste de citron et deux pincées de poivre noir moulu frais. Versez la soupe dans des petites tasses ou des petits verres et saupoudrez dessus le mélange de noix.

