



Soupes

Potage aux carottes et pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 carottes (en rondelles de $\pm$ 3 mm)
3 pommes de terre (en cubes)
4 jeunes oignons (en anneaux)
2 gousses d'ail (hachées finement)
1 cuillère à café de gingembre (râpé frais)
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de curry en poudre
1 décilitre de vin blanc
1 litre de bouillon de légumes
2 décilitres de crème
1 cuillère à café thym (haché fin)
1 cuillère à café de persil (haché fin)
crouton
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez l'ail et le gingembre dans le beurre. Après quelques minutes ajoutez les cubes de pommes de terre, les rondelles de carottes et le jeune oignon. Faites suer 5 minutes. Mélangez- y ensuite la farine et le curry en poudre. Déglacez avec le vin et le bouillon. Faites mijoter environ 15 minutes.

Mélangez-y enfin la crème puis salez et poivrez la soupe. Versez dans les assiettes et saupoudrez de fines herbes fraîches. Servez avec des croûtons.

