



Soupes

Soupe aux carottes à l'asiatique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la soupe

300 grammes de carottes (épluchées, en morceaux)
1 pomme de terre (épluchées, en morceaux)
1 oignon (coupé gros)
2 cubes de bouillon (viande)
1 bouquet garni
1 litre d'eau
beurre

Pour la finition

2 centimètres de gingembre (en allumettes fines)
4 cuillères à soupe de crème de coco
4 brins de coriandre
1 orange

Méthode de préparation

Faites fondre une noix de beurre dans une casserole profonde et faites revenir l'oignon, les carottes et la pomme de terre. Ajoutez un peu d'eau et portez à ébullition.

Ajoutez le bouquet garni et les cubes de bouillon de viande. Faites cuire à feu doux durant 30 minutes.

Retirez le bouquet garni et mixez la soupe bien lisse. Répartissez la soupe dans 4 bols ou assiettes.

Mélangez le jus de l'orange à la soupe. Passez les allumettes à la friture dans de l'huile chaude. Versez dans chaque bol ou assiette une cuillère de crème de soja. Terminez avec le gingembre et la coriandre.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

