



## Soupe aux carottes

Comment les manger, à part les croquer comme ça en recevant le panier, râpées dans la salade verte, cuite à la vapeur ou dieu sait comment.

Une bonne soupe à la carotte !

---

1 kg de carottes

1 l de bouillon de volaille

1 orange non traitée bio

15 cl de crème liquide

10 cl d'huile d'olive

½ c. à c. de cumin

1 branche de romarin

1 c. à c. de gingembre râpé

1 brin de coriandre fraîche

Sel, poivre

Faire chauffer le bouillon de volaille dans une grande casserole à feu moyen.

Ajouter les carottes (épluchées et coupées) et le romarin haché.

Laisser cuire à feu moyen 30 min.

Ajouter le zeste d'orange, le jus d'orange, le gingembre râpé et le cumin.

Saler et poivrer.

Laisser cuire encore 10 minutes à feu moyen.

Mixer la soupe très finement en ajoutant l'huile et la crème.

Servir la soupe chaude avec quelques brins de coriandre pour la déco.