

Soupe de carottes (Myriam)

Pour 4 personnes (moi, je double les proportions directement)

600 gr de carottes

1 gros oignon

2 cubes de bouillon de légumes dans 8 dl d'eau chaude (j'utilise la bouilloire électrique)

2 dl de crème fraîche

2 c à s de beurre (de ferme, salé)

2 à 3 c à café de miel

2 à 3 c à café de jus de citron

Poivre noir et persil haché

Faire revenir l'oignon émincé dans le beurre

Ajouter les carottes coupées en rondelles fines

Faire revenir le tout quelques instants.

Ajouter le bouillon de légumes, poivre.

Cuire 30 minutes à feu doux à partir de l'ébullition

Mixer (suffisamment longtemps pour qu'il n'y ait plus du tout de morceaux)

Éventuellement rajouter de l'eau si c'est trop épais. (ma crème fraîche est solide...)

Ajouter la crème fraîche et le miel.

Mélanger; bien chauffer sans bouillir

Vérifier assaisonnement sel et poivre

Ajouter le jus de citron

Décorer de persil haché

Et déguster sans modération !