

SOUPE DE CAROTTES ET CORIANDRE



Pour 6 personnes, Temps de préparation : 43 min (8 minutes de préparation + 35 min de cuisson)

Ingrédients : 1 oignon coupé fines rondelles, 2 cuillères à soupe d'huile, 2 gousses d'ail hachée, 2 cuillères à café de coriandre moulue, 650g de carotte hachées, 220g de pomme de terre hachées, 1L de bouillon de légumes, 1 orange hachée, 1 bouquet de coriandre fraîche, Poivre, Sel

1. Faire revenir l'oignon dans l'huile dans une sauteuse à couvert jusqu'à ce qu'il devienne à peine doré (soit approximativement 10 min).
2. Ajouter l'ail et la coriandre moulue. Y ajouter les carottes et la pomme de terre, puis mélanger le tout. Y verser le bouillon, l'écorce le sel et poivre (selon goût) et laisser mijoter 25 min.
3. Mixer la soupe en ajoutant la coriandre fraîche.