



Crème de carotte (6 portions)



INGRÉDIENTS :

- 3 c. à soupe (45ml) de beurre
- 1 gros oignon émincé
- 6 grosses carottes tranchées
- 3 tasses (750ml) de bouillon de poulet
- ½ tasse (125ml) de crème 35%
- ¼ tasse (50ml) de lait
- Sel et Poivre au goût
- Persil frais pour la décoration

PRÉPARATION :

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu élevé;
2. Faire revenir rapidement l'oignon et les carottes;
3. Incorporer le bouillon de poulet et apporter à ébullition;
4. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pour 30 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres;
5. Passer le tout au blender et remettre sur le feu;
6. Ajouter la crème, le lait, le sel et le poivre;
7. Laisser réchauffer le tout sans bouillir;
8. Servir garni de persil frais haché.

Temps de préparation est d'environ 30 min.

Recette tirée du livre : « Cuisine rapide de votre amie Suzanne », Suzanne Lapointe, Éditions Diétal