



Soupe toute douce aux fanes de carottes



Ingrédients :

- 1 oignon
- Huile d'olive
- Les fanes d'une botte de carottes
- 3 pommes de terre
- 70 cl d'eau
- 1 bouillon cube de légumes
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 100 g de chèvre frais
- Sel et poivre
- Des croûtons à l'ail

Préparation :

- Emincer l'oignon et le faire revenir dans la casserole avec un peu d'huile d'olive.
- Laver les fanes de carottes, et n'en garder que les feuilles, pas les tiges. Les ciseler et les ajouter dans la casserole.
- Ajouter ensuite les pommes de terre lavées et coupées en morceaux.
- Ajouter alors l'eau bouillante et le bouillon cube. Laisser cuire le tout 20/30 minutes, les pommes de terre doivent être cuites.
- Sortir la casserole du feu, ajouter le curcuma, le chèvre frais et assaisonner. Mixer le tout.
- Déposer les croûtons de pain sur la soupe et déguster.