

# Soupe de carottes au cumin

recette Ferme des Oiseaux de Passage

(pour 6 personnes)



## Ingrédients :

- x 900g de carottes
- x 300g de pomme de terre
- x 125g d'oignon
- x 2 c.s. de lait de coco (ou lait de vache)
- x 1 bouillon cube + 1L d'eau
- x 1 c.c. de cumin moulu
- x 1 c.c de curry

## Préparation et cuisson (30 à 40 min) :

- x Couper pomme de terre, carotte et oignons en morceaux
- x Faire revenir les légumes à l'huile d'olive pour les faire légèrement doré
- x Couvrir d'eau et ajouter le bouillon cube, le cumin et le curry
- x Laisser mijoter 30 min en vérifiant qu'il reste de l'eau
- x Mixer le tout en rajoutant le lait de coco, du sel et du poivre
- x Décorer la soupe avec quelques aromates (persil, ciboulette,...)