

Recette

Potage aux carottes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 tasses de lait
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasse d'eau
- 5 tasses de carottes tranchées
- 1/2 tasse (65 ml) de patate non cuite
- 1 petit navet
- Sel et poivre basilic et persil au goût

PRÉPARATION :

- Faire revenir les oignons et l'ail dans une casserole avec un peu d'huile.
- Ajoutez l'eau, les carottes, les patates, le bouillon et amener à ébullition.
- Couvrir et laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes.
- Ajouter le lait quelques minutes avant de retirer.
- Passer le tout au mélangeur.
- Assaisonner de sel, de poivre.