

Soupe de carottes (4 personnes)



- Beurre
- 8 carottes
- 1 oignon
- Le blanc d'un poireau
- Jus de 2 oranges
- 2 litres de bouillon de légumes
- Crème
- Quelques fils de safran
- 4 tranches de viande fumée

Préparation

1. Coupez oignons, poireau et carottes en fines tranches et faites-les revenir dans un fond de beurre.
2. Après une dizaine de minutes, ajoutez le bouillon de légumes et le jus de 2 oranges.
3. Laissez cuire pendant $\frac{3}{4}$ d'heure avant de mixer.
4. Coupez la viande fumée en fines tranches et ajoutez-les à la soupe avec la crème et les filaments de safran.
5. Garnissez d'un peu de persil et servez.