

Soupe aux carottes Küttiger du Parc du Jura argovien

Entrée (végétarien)



Temps de préparation: env. 25 minutes

Ingédients

- 800g de carottes Küttiger
- 200g de pommes de terre
- 4 c.s. de beurre
- 2 oignons
- 1,5L de bouillon de légumes
- 6 c.s. de crème
- sel et poivre
- persil

Préparation

- Couper les légumes en dés et les faire revenir dans le beurre.
- Ajouter le bouillon de légumes et cuire environ 20 minutes. Puis réduire en purée.
- Ajouter la crème et porter à nouveau brièvement à ébullition.
- Assaisonner selon votre goût avec du sel et du poivre et ajouter du persil avant de servir.