



## **Ma soupe à l'ail d'Arleux**

### **Ingrédients :**

- 700 g de pommes de terres
- 250 g de carottes râpées
- 200 g d'ail d'Arleux épluché (blanc ou fumé)

### **Préparation :**

Epluchez et coupez les pommes de terre en 4.

Epluchez les carottes et coupez les en rondelles.

Epluchez les ails et les laisser entiers.

Plongez carottes, ail et pommes de terre dans deux litres d'eau.

Quand la soupe est cuite passez au mixeur, salez, poivrez.

A déguster nature ou selon les goûts avec beurre ou gruyère râpé.

Bon appétit !