

potage croquant de carottes à la coriandre



Une texture douce et croquante à la fois, une saveur légèrement épicée pour ce potage coloré

Horloge et couverts :

Pour 6 bols chinois

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes

Dans le panier :

- 1 kg de carottes
- 2 échalotes
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre et coriandre en grains

Préparation :

- Eplucher et laver les légumes, confectionner un bouquet garni en ajoutant les branches de coriandre. Réserver les feuilles
- Ciseler les échalotes, tailler 1/4 des carottes en fine julienne le citronner et réserver au frais. Couper le reste en dés.
- Réaliser un petit paquet aromatique en enveloppant les grains de coriandre et de poivre (une dizaine de chaque pour une force moyenne, plus si vous aimez très épicé, 🍷)



Dans la casserole :

- Suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter les dés de carottes, le bouillon cube émietté (j'utilise souvent cette astuce pour saler...). Laisser les arômes s'exprimer quelques instants puis couvrir d'eau et ajouter bouquet garni et sac aromatique.
- Couvrir à moitié à la reprise de l'ébullition et cuire 30 minutes à feu doux.



Touche finale :

Mixer la soupe. Servir bien chaud dans les bols avec les feuilles de coriandre et la julienne que chacun ajoutera au gré de ses envies dans sa soupe.

