

Soupe carottes-cumin

Ingrédients :

1kg de carottes environ

1 bouillon kub or

1 bonne cuillère à café de cumin en poudre (+/- selon votre goût)

Pelez les carottes et coupez les en grosses rondelles. Mettez les dans une marmite et recouvrez d'eau à niveau. Ajoutez le kub or et faites cuire environ 30min, jusqu'à ce que les carottes soient tendres lorsque vous les piquez.

Mixez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange bien lisse et ajoutez le cumin à votre convenance. Vous pouvez également ajouter un peu de crème liquide pour avoir une soupe pus veloutée. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.