

Potage de carottes et d'ananas à la coriandre



Donne 2 portions

Ingrédients

1 1/2 tasse de bouillon de légumes
1/2 tasse de jus d'ananas
3 carottes coupées en rondelles
1 tomate coupée en quartiers
1/2 tasse d'ananas coupés en morceaux
Jus de 1/2 citron
Sel et poivre
2 à 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
Coriandre pour décorer

Préparation

Amener à ébullition le bouillon de légumes et le jus d'ananas. Y faire cuire la tomate et les carottes jusqu'à tendreté de ces dernières.

Passer au mélangeur avec le reste des ingrédients. Servir avec un peu de coriandre pour décorer.

Pour sortir de l'ordinaire, accompagner le potage d'un morceau de baguette coupée en longues tiges, plutôt qu'en tranches. Faire griller (ou non) ces morceaux de pain originaux et les servir dans un verre haut et mince ou les déposer sur le contenant la soupe.