

Soupe carotte orange cumin

Ingrédients :

- 600 g de carotte
- 1 orange
- 1 oignon
- 1 bouillon de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- 4 pincées de cumin
- 1 morceau de sucre
- 50 cl d'eau



Les étapes :

- *Emincer l'oignon et le faire revenir dans une cocotte.*
- *Pendant qu'il dore, couper les carottes en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.*
- *Mettre les carottes avec les oignons dans la casserole ainsi que le bouillon, l'eau, le sucre et le cumin.*
- *Porter à ébullition et laisser cuire le tout 20 minutes, les carottes doivent être bien tendres.*
- *Mixer.*
- *Rajouter le jus de l'orange et enfin la crème fraîche.*
- *Laisser sur le feu très doux et laisser épaissir avant de servir.*
- *Peut se déguster aussi bien chaud que froid*

Sources : https://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-carotte-orange-cumin_52790.aspx