



# SOUPE AUX CAROTTES ET LARDONS

Type : Entrée

 60mn

 4 pers.

 Facile



Baguette grise



Carottes



Oignons



Bouillon de boeuf



Lardons



Be-Farm



contact@be-farm.be



## INGREDIENTS

- 600g de carottes
- 1 oignon
- 200g de lardons
- 75cl de bouillon de boeuf
- Sel
- Poivre



## PREPARATION

- ① Dans une casserole mettre une cuillère à soupe d'huile et faire revenir quelques minutes les oignons émincés, et les carottes coupées en rondelles.
- ② Ajouter le bouillon, du poivre, un peu de sel (pas trop, mieux vaut rectifier l'assaisonnement plus tard).
- ③ Quand la soupe commence à bouillir ajouter les lardons et laisser cuire 45 min. Avant de servir passer la soupe au mixer.

*Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.*