

POTAGE DE CAROTTES A LA CREME ET AU MIEL

Type : entrée

 45m

 4 pers.

 Facile



Baguette grise



Carottes



Jus de citron



Oignon



Persil



Beurre



Crème fraîche



Bouillon



Miel liquide



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- 600g de carottes
- 2.5 c. à café de jus de citron
- 4 branches de persil
- 1 oignon
- 2dl de crème fraîche
- 2 càs de beurre
- 2.5 c. à café de miel
- 8dl de bouillon de légumes (2 cubes dissous dans 8dl d'eau très chaude)
- Sel
- Poivre

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.



PREPARATION

- ① Au préalable : Émincez l'oignon. Pelez les carottes et coupez-les en morceaux. Ciselez le persil.
- ② Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y brièvement revenir l'oignon émincé. Ajoutez les carottes et mélangez bien.
- ③ Versez le bouillon de légumes par-dessus et laissez mijoter 30 min à feu doux. Mixez le potage très finement. Si nécessaire, allongez d'un peu plus de bouillon.
- ④ Incorporez la crème légère et le miel liquide au potage, mélangez bien et prolongez la cuisson de 2 à 3 min, sans laisser bouillir. Assaisonnez de jus de citron, de sel et de poivre noir fraîchement moulu.