

Recette : SOUPE DE POTIRON ET DE CAROTTES AU CUMIN !

Plats



SOUPE DE POTIRON ET DE CAROTTES AU CUMIN !

INGRÉDIENTS

500 grammes de potiron
500 grammes de carottes
1 ou 2 pommes de terre
1 orange à jus
Sel
Poivre
1 cube de bouillon de volaille
1 cuillère à café de cumin en poudre

PRÉPARATION

1. Peler les carottes, le potiron et la ou les pommes de terre.
2. Laver-les.
3. Couper-les en petit morceaux.
4. Mettre les morceaux dans une grande casserole.
5. Presser l'orange et verser le jus de celle-ci sur les morceaux.
6. Émietter le cube de bouillon et le rajouter à la préparation.
7. Rajouter le cumin.
8. Recouvrir d'eau.
9. Saler et poivrer.
10. Porter à ébullition.
11. Diminuer le feu et laisser mijoter 20 minutes.
12. Mixer le tout.

Un Conseil ?
Servir aussitôt.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !