



# Soupe aux fanes de carottes

## Ingrédients :

- 1 botte de belles carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 bouillons de volaille
- 10 cl de crème fraîche
- Sel et poivre
- 50 gr de beurre

« À servir avec du pain grillé et du fromage râpé ! »

## Préparation :

1. Bien laver les carottes avec les fanes. Éplucher les carottes, l'oignon et l'ail. Couper les carottes en petits morceaux et garder les fanes.
2. Faire fondre 25 gr de beurre, ajouter l'oignon, les carottes, le bouillon de volaille et recouvrir avec de l'eau. Laisser cuire doucement.
3. Dans une autre casserole, faire fondre 25 gr de beurre, ajouter la moitié des fanes de carottes et le bouillon de volaille, puis recouvrir avec de l'eau. Laisser cuire doucement.
4. Quand les carottes sont cuites, verser le contenu de la casserole dans un mixeur. Mixer, puis ajouter un peu de crème fraîche. Répéter l'opération avec la casserole de fanes de carottes. Verser délicatement dans des bols en faisant des couches de couleur.



AGGLO du SAINT-QUENTINOIS