

Soupe de carottes et pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

Ingrediénts pour 4 personnes :

600 g de carottes

600 g de pommes de terre

200 ml de jus de pomme

1 L de bouillon de légumes

2 tranches de pain de mie (ou pain rassis)

1 cuil. à soupe de beurre

Sel & poivre

Préparation :

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de pomme et le bouillon.

Epluchez les carottes et les pommes de terre, lavez-les, puis coupez-les grossièrement.

Ajoutez les légumes au bouillon, puis laissez cuire à feu doux pendant 40 min minimum.

Retirez la casserole du feu puis mixez la soupe.

Toastez et coupez en des tranches de pain grillées,
puis faites-les revenir 2 à 3 min dans un peu de beurre.
(Vous pouvez aussi le faire avec du pain rassis, comme je l'ai fait)

Accompagnez des croutons de pain et pour les plus gourmands,
vous pouvez aussi mettre un peu de fromage râpé.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appetit à toutes & tous !!