

## *Potage Carottes et Boursin au Poivre*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| - CAROTTE(S)        | 1kg                   |
| - POMME(S) DE TERRE | 2 moyennes            |
| - OIGNON(S)         | 2                     |
| - BOUILLON DE POULE | 1.75 litres (2 cubes) |
| - BOURSIN           | 150g au poivre        |
| - PERSIL            |                       |
| - SEL               |                       |
| - POIVRE            |                       |



### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud puis ajoutez les dés de pommes de terre et les rondelles de carottes. Mélangez 1 minute.
- Arrosez alors avec le bouillon de poule, salez et poivrez un peu. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 40 minutes.
- Mixez le potage au mixeur plongeur. Allongez éventuellement avec un peu d'eau.
- Incorporez la moitié du boursin au poivre. Emulsionnez au mixeur plongeur.
- Saupoudrez de persil.
- Servez le potage accompagné d'une petite quenelle de boursin au poivre formée avec é cuillères à café.