

Potage Carottes, Ail et Fines Herbes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- CAROTTE(S)	1.2 kg
- BOUILLON DE POULE	1.2 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Dans le bol du robot Monsieur Cuisine, placez un peu de beurre de cuisson et l'oignon émincé. Faites rôtir 3 minutes/120°C/vitesse 1.
- Ajoutez ensuite les carottes et le bouillon. Salez et poivrez.
- Fermez le couvercle du robot et faire cuire le potage 40 minutes/105°C/vitesse 1.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez la crème fraîche et la moitié du fromage ail & fines herbes. Mixez le tout 2 minutes/vitesse 8 à 10.
- Transvasez le potage mixé dans la casserole et ajustez la consistance si nécessaire avec un peu d'eau puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le potage dans des assiettes creuses avec une petite quenelle de fromage ail & fines herbes.

