

## *Soupe de Chou-Fleur et Carottes*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- CHOUX FLEUR	1
- CAROTTE(S)	6
- OIGNON(S)	1
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (2 cubes)
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- PAPRIKA	



### **Recette:**

- Emincez l'oignon et faites-les revenir dans l'huile chaude.
- Pelez et coupez les carottes en tronçons. Ajoutez-les aux oignons avec le cumin. Mélangez bien.
- Nettoyez et coupez le chou en petits bouquets. Ajoutez-les également avec les carottes et mélangez.
- Mouillez le tout avec le bouillon de volaille (et les 2 cubes).
- Portez à ébullition.
- Laissez mijoter à couvert pendant 35 – 40 minutes.
- Passez au mixer puis servez avec un peu de paprika saupoudré à la surface.



*Margaux déclare son amour à ce délicieux potage ...*