

## *Soupe de Carottes à la Coriandre et à l'Orange*

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 h 15 min

### Ingrédients :

- CAROTTE(S)	1 kg
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	2
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	2 litres (2 cubes)
- ORANGE(S)	2 (le jus)
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette :

- Emincez les oignons.
- Pressez les oranges.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Ciselez le coriandre (ou coriandre séché vert).
- Faites revenir les oignons émincés dans de l'huile chaude.
- Ajoutez la cassonade et le jus d'orange. Laissez réduire un peu.
- Ajoutez enfin les rondelles de carottes et les pommes de terre pelées coupées en dés.
- Arrosez avec le vinaigre balsamique et le bouillon de poule. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 40 minutes.
- Passez au mixeur plongeur en allongeant éventuellement avec un peu d'eau si nécessaire.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.