

# **SOUPE FROIDE DE CAROTTES ET FANES**

## **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**4 À 6 PERS**

**FAIRE REVENIR UN PETIT BOUQUET DE PERSIL , DE FANES DE CAROTTES ET CÉLERI ÉMINCÉS, DANS DE L'HUILE D'OLIVE, PENDANT UNE QUIZAINE DE MINUTES**

**AJOUTER 2 POMMES DE TERRE**

**1 PETITE COURGETTE**

**4 CAROTTES**

**SEL POIVRE**

**CURCUMA, GINGEMBRE ET PAPRIKA**

**EAU À HAUTEUR**

**LAISSER CUIRE UNE TRENTAINE DE MINUTES**

**LAISSER REFROIDIR ET MIXER FINEMENT, AJOUTER DE LA CRÈME FRAÎCHE SI NÉCESSAIRE**