

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