

## La soupe de carottes.

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

600 g de carotte

400 g de pomme de terre

1 l d'eau selon consistance voulue

3 portions de crème de gruyère (Vache qui rit ou autre)

Citron

Poivre

Sel

Muscade

Ail



### **Ustensiles**



1 louche



1 mixeur plongeant



1 couteau



1 économe



1 casserole



1 mixeur

## Déroulement :

### **Etape 1**

Eplucher et couper en bouts grossiers les pommes de terre et les carottes.

Les mettre dans l'eau avec le citron, le sel, le poivre, la muscade et l'ail.

### **Etape 2**

Laisser cuire environ 30 mn à couvert, à feu doux (légère ébullition).

### **Etape 3**

Quand c'est cuit, ajouter les portions de crème de gruyère.

Mixer le tout.

C'est prêt !

