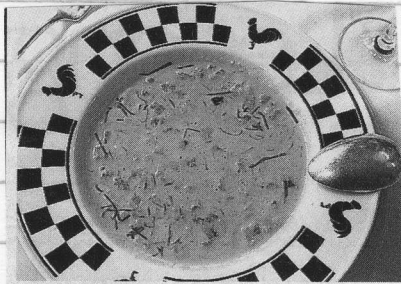


# Soupe de carottes



## Soupe de carottes au lard et aux épices

### Les ingrédients :

1 kg de carottes de petite taille, un gros oignon, un litre de bouillon de volaille, le jus d'une orange, 200 g de lard fumé, 2 dl de crème fraîche, coriandre, poivre noir, badiane, thym, laurier, cumin.

### Préparation :

Faire étuver l'oignon, éplucher les carottes, les couper en morceaux, les

faire étuver 5 minutes, déglacer avec le jus d'orange, ajouter le bouillon, cuire 40 minutes avec les épices et le morceau de lard. Retirer le lard, mixer le velouté, passer au chinois. Incorporer la crème fraîche préalablement bouillie. Avant de servir, ajouter le lard coupé en petits morceaux avec quelques croûtons et les épices.