

Très bon

Soupe aux carottes

Couper en tranches des carottes bien tendres.
Mettre les à frire avec un oignon haché
de l'ail et des morceaux de lard ou
jambon. Bouquet garni.

Quand tout est cuit, mouillez à l'eau
ou au bouillon. Laisser cuire.

Passer au tamis.

Servir avec pain, vermicelle ou riz.

Petites pâtes : T.B. ou Epaissie à la pomme
de terre : T.B.

Parfums : coriandre - gingembre
cumin - paprika doux
noix muscade (très peu)
cannelle (très peu)

lier avec jaune d'œuf et crème