



Soupe Potiron, Carotte & Orange

★★★★★

Une soupe toute orange et pleine de vitamines pour affronter l'automne.

Type de plat Soupe
Cuisine Française

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Temps total 45 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 450 g potiron en dés
- 4 carotte
- 1 orange
- 1 cube bouillon de légumes
- Quelques brins coriandre fraîche
- baies roses
- sel et poivre

Instructions

1. Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Portez à ébullition 1 litre d'eau avec le cube de bouillon et faites y cuire les carottes et le potiron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Retirez les légumes à l'aide d'une écumoire et mixez-les dans un blender avec un peu d'eau de cuisson (plus ou moins selon si vous aimez la soupe plus liquide ou plus épaisse). Ajoutez le jus de l'orange fraîchement pressée et rectifiez l'assaisonnement.
3. Parsemez de pluches de coriandre et de baies roses au moment de servir.