

l'épicerie de bruno

Soupe de carottes à la cardamome

Marché pour 4 à 6 personnes

375 g de carottes (épluchées), 100 g de pommes de terre (épluchées aussi), 1 citron vert, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de crème fraîche

A l'épicerie de bruno

2 capsules de cardamome verte, ½ cuillère à café de sel fin marin.

La Recette

Dans une cocotte, faire revenir quelques minutes dans l'huile les carottes et les pommes de terre coupées en morceaux Couvrir avec de l'eau (environ 60 cl).

Ajouter le sel et les capsules de cardamome fendues en deux dans le sens de la longueur.

Faire cuire 20 minutes à feu moyen avec un couvercle.

Retirer du feu, rajouter le jus de citron vert et la crème fraîche.

Servir aussitôt avec quelques zestes de citron pour la décoration.