

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6 portions



Potage de carottes

Ingrédients :

- 1 c. table de beurre
- 1 c. table d'huile
- 1 oignon jaune, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 6 tasses de bouillon de légumes
- 5 tasses de carottes, épluchées et coupées en gros morceaux
- 4 tiges de thym
- Sel et poivre
- 2-3 tranches de prosciutto
- ½ tasse de crème 35%
- Parmesan au goût
- Ciboulette hachée ou persil haché au choix

Marche à suivre :

1. Dans un chaudron, chauffer l'huile et le beurre.
2. Faire cuire l'oignon de 3 à 4 minutes.
3. Ajouter l'ail, cuire 2 minutes.
4. Ajouter le bouillon, les carottes et les tiges de thym. Saler et poivrer.
5. Porter à ébullition, laisser mijoter 20 minutes à couvert à feu moyen.
6. Couper les tranches de prosciutto en gros morceaux.
7. Dans un poêlon, faire rôtir le prosciutto quelques minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant. Retirer du feu et réserver.



8. Passer la soupe dans un mélangeur et réduire en purée.
9. Ajouter la crème et bien mélanger.
10. Servir chaud avec quelques morceaux de prosciutto, des herbes aux choix et du parmesan.