

Potage de fanes de carottes

Ingrédients :

fanés d'une grosse botte de carottes nouvelles

3 grosses pommes de terre

1 oignon

un peu d'huile

25 cl de crème fraîche épaisse

8 dl de bouillon

sel, poivre

Préparation :

Laver et couper grossièrement les fanes de carottes. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Mettre un peu d'huile ou de beurre dans une cocotte, y faire revenir l'oignon émincé pendant 2 minutes à feu assez fort. Ajouter les rondelles de pommes de terre avec les fanes et faire revenir l'ensemble 5 bonnes minutes, ajouter le bouillon, saler, poivrer.

Dès que la préparation se met à bouillir, laisser cuire en couvrant 30 minutes à feu doux. Mixer le tout, ajouter la crème et laisser à nouveau cuire 5 minutes. Servir chaud.