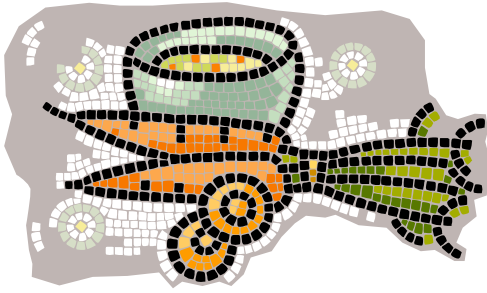


Potage petit lapin aux carottes



Ingrédients:

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à thé de curcuma
1 oignon haché
2 gousses d'ail émincées
4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
7 carottes coupées en rondelles
1 c. à thé de coriandre moulue
½ tasse de crème 35%
2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
1 poivron rouge coupé en petits dés
Sel de mer et poivre fraîchement moulu

Préparation :

Chauffer l'huile et le curcuma dans une grande casserole et faire revenir l'oignon et l'ail à feu moyen, pendant environ 1 minute. Incorporer le bouillon et les carottes. Porter à ébullition, puis diminuer le feu et laisser mijoter de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les carottes soient bien cuites. Éteindre le feu, ajouter la coriandre moulue et passer au mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et veloutée. Ajouter la crème, puis saler et poivrer, au goût. Décorer avec une pincée de coriandre fraîche émincée et quelques petits dés de poivron rouge.