

## Préparation

1

Laver, éplucher et couper grossièrement les carottes et l'oignon



2

Mettre les carottes et l'oignon à cuire dans une grande casserole et y ajouter 1 litre d'eau et du sel

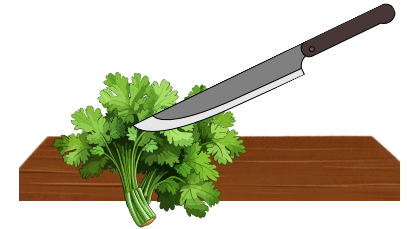


3

Laisser cuire pendant 30 minutes et ajuster le temps de cuisson si nécessaire

4

Pendant ce temps, couper finement la coriandre



5

Mixer la soupe, ajuster l'assaisonnement et incorporer la coriandre avant de servir

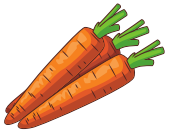


4 pers.

40 min

# SOUPE DE CAROTTE À LA CORIANDRE

## Ingrédients



1 kg de carottes



1 oignon



1 botte de coriandre



1 L d'eau



Sel et poivre