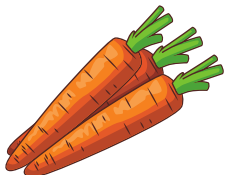


 3 pers.

 45 min

# SOUPE DE CAROTTES À L'ORANGE

## Ingrédients



600 g de carottes



2 c. à soupe d'huile d'olive



1 c. à soupe de cumin



2 oranges



1 oignon



1 L d'eau



Sel et poivre

## Préparation

1

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



2

Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive puis ajouter les carottes et le cumin.



3

Mélanger puis ajouter l'eau, le sel, le poivre et laisser cuire 20 minutes.



4

Pendant ce temps, prélever le zeste de l'orange et presser le jus.



5

Mixer les légumes cuits et ajouter le jus des oranges. Au moment de servir déposer les zestes d'oranges sur le dessus.

