CRÈME DE CAROTTES, PATATES DOUCES ET GINGEMBRE



3 pommes de terre

2 patates douces

3 carottes

1 oignon

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe d'ail haché

1 c. à soupe de gingembre haché

6 tasses de bouillon de poulet

Sel et poivre au goût

Quelques tiges de ciboulette hachées (facultatif)

- -Peler les pommes de terre, les patates douces et les carottes, puis les couper en cubes. Hacher l'oignon.
- -Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire revenir l'oignon avec l'ail et le gingembre 1 minute.
- -Verser le bouillon et porter à ébullition. Assaisonner. Couvrir et laisser mijoter à feu doux-moyen de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- -À l'aide du mélangeur électrique, réduire la préparation en potage homogène.
- -Au moment de servir, garnir chacune des portions d'un filet d'huile d'olive et de ciboulette, si désiré.

Publié par Le coin recettes de Jos