

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***