Potage de carottes et de betteraves

4 personnes

Ingrédients:

1 cuil à table (15 g) d'huile d'olive

1 petit oignon

2 cm de gingembre frais, taillé en petits cubes

750 g de carottes, taillées en rondelles (environ 7 à 8 moyennes)

250 g de betteraves rouges, taillées en <u>petits</u> cubes (environ 2 petites ou1 grosse)

1 tasse (250 g) de bouillon de poulet (moi, 3 tasses (750 g))

1/4 tasse (60 g) de crème 35 % (moi, 15 % champêtre)

4 brins de cerfeuil ou utiliser du basilic

Sel et poivre fraîchement moulu

Yogourt nature grec ou de type méditerranée

Étapes:

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajouter l'oignon et le gingembre et laisser colorer légèrement (environ 3 minutes).

Ajouter les carottes et les betteraves, bien mélanger et continuer la cuisson 2 minutes. Verser le bouillon de poulet.

Poivrer, saler un peu et couvrir d'eau à hauteur. **Note de BM:** Je n'ai pas ajouté d'eau, j'ai mis 3 tasses de bouillon de poulet au total.

Laisser mijoter 20 à 30 minutes. *Note de BM:* J'ai cuit plus longtemps, jusqu'à ce que les betteraves soient cuites

Mélanger le tout au mixeur bras mélangeur. Ajouter la crème. Brasser le tout.

Décorer de cerfeuil ou de basilic et un peu de vogourt.

Source: Zeste
Par: Blanc-manger