

## 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 petits cubes (environ 2 petites ou 1 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 yogourt.

Source: [Zeste](#)

Par: [Blanc-manger](#)