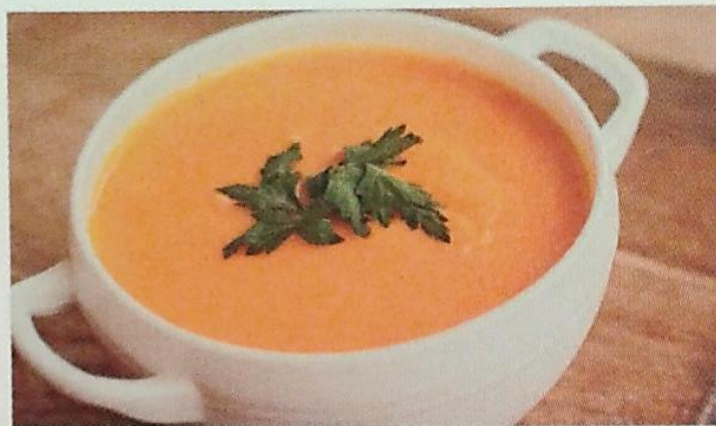


LA SOUPE POIRES-CAROTTES

4 personnes / facile
préparation 15' / cuisson 45'



3 poires (Paires Comice de préférence)
4 carottes / **1L** de bouillon de poulet
(2 cubes de bouillon dans 1L d'eau) /
3 oignons / **1** pincée au choix de cumin ou
de gingembre / Sel, poivre.

Peler et couper les poires en petits morceaux et couper les carottes en rondelles.

Dans une casserole, faire revenir les oignons dans un peu d'huile.

Ajouter les morceaux de carottes et de poires, puis, recouvrir avec le bouillon de poule. Saler et poivrer.

Faire cuire environ 45 minutes.

Passer le tout au mixeur ! C'est prêt !