
Potage à la carotte et au gingembre

30 ml	Huile d'olive extra-vierge	2 c. à soupe
30 ml	Gingembre frais, haché	2 c. à soupe
2 unités (petits)	Oignons jaunes, pelés et hachés grossièrement	2 unités
1,5 L	Bouillon de légumes réduit en sel	6 tasses
910 g	Carottes, épluchées et coupées en rondelles	2 lb
0.4 g	Poivre	Une pincée
15 ml	Jus de lime	1 c. à soupe
30 ml	Coriandre fraîche, ciselée (Facultatif)	2 c. à soupe

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire suer les oignons de 3 à 4 minutes dans l'huile. Ajouter le gingembre, les carottes et cuire encore 5 minutes.
2. Incorporer le bouillon et laisser mijoter 30 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres.
3. Réduire la soupe en purée au robot culinaire ou à l'aide d'un pied-mélangeur.
4. Filtrer au tamis. Saler et poivrer. Garnir de coriandre et de jus d'agrume. Servir.

Donne 4 portions en entrée.

Adapté de :

Zeste

<https://www.zeste.ca/recettes/potage-a-la-carotte-et-au-gingembre-frais>