Soupe aux fanes de carottes

4 personnes

Ingrédients :

1 grosse botte de fanes de carottes ou 2 petites
3 pommes de terre
50 gr de beurre
25 cl de crème fraiche épaisse
1 bouillon de poule
1/2 l d'eau
Sel, poivre

Préparation :
Lavez les fanes de carottes et les couper grossièrement
Epluchez, lavez les pommes de terre, les couper en rondelles
Faites fondre le beurre dans une cocotte, une fois le beurre fondu, y faire revenir l'oignon émincé pendant 2 mn à feu assez fort
Ajoutez les rondelles de pommes de terre, les fanes, faire revenir l'ensemble 5 bonnes minutes
Versez ensuite 1/2L d'eau, le bouillon, sel, poivre
Cuire 30mn à feu doux
Mixez le tout, ajoutez la crème fraiche et laissez cuire de nouveau 5 mn

Servez chaud