

# Crème de fanes de carottes

Recette de Daniel Vézina

## Ingrédients

- 1 oignon haché finement
- 2 c. à soupe de fleur d'ail hachée (ou 1 gousse d'ail)
- 4 c. à soupe de beurre
- 3 pommes de terre (environ 1 lb) coupées en cubes
- 6 tasses de bouillon de poulet
- ¼ lb de fanes de carottes (environ 3 bottes)
- ½ tasse de crème 35%
- Sel et poivre

## Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et la fleur d'ail dans le beurre.
2. Ajouter les cubes de pomme de terre puis mouiller avec le bouillon de légumes. Saler et poivrer.
3. Cuire quelques minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, puis ajouter les fanes de carottes.
4. Cuire les fanes de carottes rapidement, environ 2 minutes, puis verser la soupe aussitôt dans le bol du mélangeur. Actionner à vitesse maximale.
5. Passez au chinois et ajouter la crème.