**DOUCE SOUPE**

**Ingrédients**

* 1 kg de carottes
* 1 kg panais
* 1kg patate douce
* 1L bouillon de légumes (25g en poudre par litre d’eau)
* 40g ail
* 500g oignons jaunes
* Huile d’olive

**Instruction :**

1. Couper les légumes et les oignons en dés grossièrement et émincer l’ail.
2. Faire revenir l’oignon dans l’huile pendant 5 minutes à feu moyen-élevé, puis ajouter l’ail.
3. Brasser 1 minute, ajouter le reste des légumes et laisser cuire 4 à 5 minutes.
4. Monter l’eau 1 pouce au dessus des légumes, saler et poivrer.
5. Cuire environ 60 minutes à grosse ébullition, ou jusqu’à ce que les carottes soient cuites et molles.
6. Mixer au mélangeur à main.
7. Ajouter de l’eau si nécessaire. Rectifier l’assaisonnement.

**Montage :**

Verser 500ml de la soupe dans un contenant moyen de 500ml.