

Soupe aux carottes, poireaux et anis étoilé



“ Une adaptation de la [soupe de courge muscade à l'anis étoilé](#) retrouvée sur l'ancien blog! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 6 à 8 [carottes](#)
- 2 [poireaux](#)
- 1 petite [pomme de terre](#)
- 2 anis étoilé (badiane chinoise)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Brossez ou épluchez les [carottes](#) et la [pomme de terre](#). Rincez les [poireaux](#). Coupez ces légumes grossièrement.

Déposez les légumes dans une casserole. Couvrez d'eau. Ajoutez les deux fleurs d'anis étoilé. Salez. Amenez à ébullition. Couvrez puis laissez cuire à feu modéré pendant 30 minutes. Mixez après avoir retiré les deux fleurs d'anis.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Et Que Dire De Plus ?

→ N'oubliez pas de retirer l'anis étoilé avant de mixer la soupe! Il y aurait de petits morceaux qui pourraient s'avérer dangereux... étouffement!

→ Ajoutez un [oignon](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/soupe-aux-carottes-poireaux-et-anis-etoile>
