

# Soupe de carottes aux noisettes et au fromage blanc



“ Pour cette soupe, je me suis inspirée d'une recette du livre intitulé « The nut book », de Brigid Allen et édité par Pan Books en 1994. Extra! ”

## Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes)

- 4 carottes
- 1 petite branche de céleri
- 1 oignon
- 1 à 1¼ litres d'eau
- 100 g de noisettes
- 2 c. à soupe d'huile de noix (ou de noisettes)
- 200 g de fromage blanc de brebis (ou de vache)
- 2 pincées de sel fin
- Fleur de sel

## Les Étapes :

Brossez les carottes puis coupez-la en rondelles.

Épluchez l'oignon. Rincez la branche de céleri.

Dans une casserole, faites revenir les oignons, les carottes et la branche de céleri dans l'huile de noix. Mélangez et faites cuire sur feu modéré pendant 5 minutes. Ajoutez l'eau et deux petites pincées de sel fin. Couvrez. Laissez mijoter 20 minutes sur feu doux à modéré. Ajoutez les noisettes. Poursuivez la cuisson pendant encore 10 à 15 minutes. Mixez au mixeur plongeant.

Rectifiez l'assaisonnement.

Juste avant de servir, incorporez le fromage blanc à la soupe. Décorez d'une pincée de noisettes écrasées et quelques grains de fleur de sel.

## Et Que Dire De Plus ?

- Au moment de servir ajoutez quelques gouttes d'huile de noisettes ou d'huile de noix en surface de la soupe.
- Remplacez l'eau par du bouillon de légumes (recette initiale).
- Remplacez la branche de céleri par un morceau de fenouil (1 feuille de bulbe).
- Remplacez le fromage blanc de brebis par du yaourt grecque (recette initiale).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/soupe-de-carottes-aux-noisettes-et-au-fromage-blanc/>