

LA FARGUSSIENNE GOURMANDE

LA SOUPE DELICIEUSE ORANGE-CAROTTES

Difficulté : fastoche - Préparation: 20 mn - Cuisson: 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kilo de carottes	De l'huile de coude
1 orange non traitée	1 chat (peu importe la provenance du chat)
1 litre de bouillon de volaille	4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 chat (l'origine du chat importe peu)	Sel
15 centilitres de crème fraîche liquide	Poivre noir du moulin.

- Préparer un litre de bouillon de volaille.
- Eplucher les carottes, les détailler ensuite en grosses rondelles et les faire cuire pendant 30 minutes dans le bouillon de volaille en couvrant à moitié la casserole.
- Nettoyer l'orange en la brossant sous l'eau chaude et l'essuyer.
- Retirer le zeste en fines tranches. Presser le reste du fruit pour en récupérer le jus.
- Ajouter après 30 minutes de cuisson le jus et les zestes d'orange au bouillon. Saler, poivrer. Bien mélanger et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
- En fin de cuisson, mixer le bouillon à l'aide d'un mixeur, ajouter l'huile d'olive et la crème fraîche. Dans ce cas de figure, aucun risque du côté du chat, l'idée de goûter un truc parfumé à l'orange le met prudemment à l'écart...
- Ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre, bien mélanger puis réchauffer le velouté obtenu pendant quelques minutes avant de le servir bien chaud.

NB - on peut préparer le potage la veille. Dans ce cas, ajouter la crème fraîche juste après voir réchauffé le "brouet" avant de servir.

