
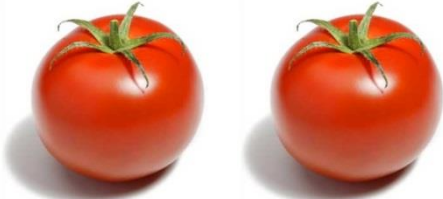





## Recette de la soupe aux carottes

Nous avons réalisé cette après -midi une soupe aux carottes nous vous donnons la recette.... Elle est délicieuse et toute simple à faire pendant les vacances de la toussaint un jour de mauvais temps !

<b>2</b>	 <b>POMMES DE TERRE</b>
<b>2</b>	 <b>TOMATES</b>
<b>10</b>	 <b>CAROTTES</b>
<b>1 litre</b>	 <b>EAU</b>
<b>1</b>	 <b>GROS SEL</b>

Lavez les légumes puis les éplucher.

Coupez- les en morceaux et les mettre dans une marmite.

Ajoutez 1 litre d'eau puis mettez une cuillère de gros sel et laissez cuire pendant une vingtaine de minutes.

Lorsque les légumes sont cuits passer le mixer dans la marmite.

Votre soupe est prête vous pouvez ajouter un peu de crème fraiche selon vos goûts.

Pour vos enfants la soupe était délicieuse et pour vous ?