

# Soupe de carotte, patate douce et coriandre



Que serait l'univers culinaire sans Marmiton. La recette suivante – une soupe de carotte, patate douce et coriandre – [provient donc du site numéro un](#) de la cuisine française. J'y ai ajouté ma petite touche personnelle en remplaçant la Vache qui rit par de la crème fraîche. J'ai servi cette soupe accompagnée de [chips de surimi](#).

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 10 min*

*Cuisson : 25 min*

*1 oignon ; 1 patate douce de taille moyenne ; 1 petit courgette ; 3 carottes ; 2 pommes de terre ; 1 demi c. à c. de coriandre moulue ; sel, poivre ; 1 pot de crème fraîche (ou 4 portions de fromage fondu type Vache qui rit) ; quelques feuilles de coriandre fraîche*

Faites chauffer environ 1 l d'eau salée dans une casserole. Épluchez et émincez l'oignon.

Épluchez et coupez tous les autres légumes. Jetez tous les légumes dans l'eau bouillante. Faites cuire à petit bouillon

pendant environ 25 minutes.

Retirez la soupe du feu, moulinez puis ajoutez la coriandre moulue et du poivre à volonté.

Ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien.

Décorez avec de la coriandre fraîche ciselée.