

Potage aux fanes de carottes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Les fanes de carottes, c'est comme les fanes de radis, ça se cuisine et c'est plein de vitamines, surtout celles de notre jardin...

Ingrédients

- fanes de carottes
- quelques pommes de terre
- 1 oignon
- 1 bouillon cube "bouquet garni"
- boursin cuisine
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Laver les fanes de carottes et les couper très grossièrement, sans garder trop de tiges. Éplucher l'oignon et les pommes de terre. Les couper en morceaux.
- 2 Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Quand l'oignon est translucide, ajouter les fanes. Faire revenir le tout en remuant.
- 3 Couvrir d'un litre d'eau. Ajouter les dés de pommes de terre et le cube. Laisser cuire à couvert pendant 20 minutes.
- 4 Mixer après avoir ajouté 2 cuillères de boursin cuisine. Rectifier l'assaisonnement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

