

## Potage aux fanes de carottes aux perles du Japon



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Je vous propose cette nouvelle recette de potage aux fanes de carottes. Je l'ai améliorée au niveau goût et texture par rapport à la première.*

### Ingrédients

- 1 bouquet de fanes de carottes
- 1 oignon
- 1 barquette de lardons
- 1 cube bouquet garni
- 50 g de perles du japon
- sel
- poivre du moulin

### Préparation

- 1 Eplucher l'oignon, le couper et le faire revenir avec les lardons.
- 2 Ajouter les fanes de carottes sans trop de tiges. Faire revenir le tout quelques minutes.
- 3 Couvrir avec un litre d'eau et ajouter le cube "bouquet garni". Mixer le tout.
- 4 Pour épaissir ma soupe, j'ai ajouté des perles du Japon. Les verser en pluie dans le liquide bouillant et laisser cuire 20 minutes en remuant régulièrement. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Les perles du Japon sont rondes blanches et rondes. Elles deviennent transparentes à la cuisson. Elles sont faites à partir de fécule de manioc. On peut aussi les utiliser pour confectionner des desserts. C'est un produit assez ancien. Je me souviens d'en avoir mangé quand j'étais petite....
- 6 Suggestion : Ajouter du boursin cuisine ou un petit suisse pour améliorer le velouté de cette soupe.

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

