



## Soupe aux Carotte

Havuç Çorbası



- 3 carottes
- 1 oignon petit
- 3 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 tasse de lait
- 3 tasses d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à thé de poivron noir

- # Épluchez les carottes et l'oignon, coupez en quelque morceau. Laissez bouillir avec 3 verres d'eau dans la cocotte-minute pendant 10 minutes.
- # Mettez les carottes et l'oignon avec l'eau bouilli dans un robot ou une machine à purée.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez de la farine et laissez cuire quelques minutes à basse température.
- # Quand la farine change de couleur, rajoutez les carottes et l'oignon en purée. Laissez cuire jusqu'au bouillonnement.
- # Rajoutez du lait chaud et de l'eau chaude. Laissez cuire 5 minutes en mélangeant.
- # Enfin, saupoudrez du sel et du poivron noir et retirez du feu.
- # Servez chaud.

**N-B :** Selon la volonté, pouvez ajouter dans cette soupe une pomme de terre.