

Soupe de Carotte au gingembre et sa crème fouettée salée



La recette

- Peler les carottes et râper le gingembre, faire bouillir le tout dans l'eau salée pendant 1 heure à feu doux.
- Mixer avec le bouillon pour obtenir une soupe lisse, laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.

Pour la crème fouettée :

- Fouetter la crème nature afin d'obtenir une consistance ferme et aérienne. Saler.
- Dresser la soupe dans une assiette froide, décorer avec la crème fouettée salée.

Accord met et vin

Le Canon du Maréchal Blanc saura finement s'allier avec cette soupe froide, parfaite pour les soirées d'été !

Servir froid !

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500g de Carottes
- 1L d'eau salée
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 200g de crème fraîche
- Sel, poivre