# «LES RECETTES DE MURIELLE»

Soupe de carotte au cumin et crème de munster

Pour 4 gourmets - 20 minutes de préparation - 40 minutes de cuisson

### Ingrédients:

150 de munster – 1kg de carottes – 100g de crème fraîche fluide entière – 1 gros oignon ou 2 petits huile d'olive –  $\frac{1}{2}$  cuil. à café de cumin en poudre – cumin en grain – sel

## Préparation:

#### La crème de munster :

Ôtez la croûte du munster en frottant avec la lame d'un couteau et coupez-le en morceau. Dans une casserole, portez la crème à ébullition, ajoutez le munster et poursuivez la cuisson à feu doux en remuant jusqu'à ce que le munster ait fondu. Réservez.

#### La soupe de carottes :

Épluchez et coupez les carottes en fines rondelles et émincez les oignons. Dans une cocotte faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les oignons pendant 2 à 3 minutes.

Ajoutez les carottes et poursuivez 5 minutes. Mouillez avec de l'eau à hauteur, salez et couvrez pour laisser cuire 25 à 30 minutes après la reprise de l'ébullition.

A la fin de la cuisson, réservez un peu de jus de cuisson, ajoutez le cumin et passez au mixer. Ajustez la consistance à votre goût avec l'eau de cuisson restant. Ajoutez les 2/3 de la crème munster. Ajustez l'assaisonnement.

Versez la soupe dans des bols et ajouter un peu de crème de munster et quelques grains de cumin.





1 rue Principale, 67140 SAINT-PIERRE contact@fermehaag.com