

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CRÈME DE CAROTTES À L'ORANGE



**2 c. à table d'huile**

**1 gros oignon haché grossièrement**

**3 tasses de carottes hachées grossièrement**

**2 tasses de jus d'orange**

**2 c. à table de gingembre frais haché**

**2 tasses de bouillon de poulet**

**1 tasse d'eau**

**1 anis étoilé**

**1/3 tasse de crème (facultatif)**

**Sel & poivre au goût**

Faire tomber les oignons dans l'huile 2 à 3 minutes à feu moyen-élevé, ajouter ensuite tous les autres ingrédients sauf la crème et porter à ébullition.

Couvrir, réduire le feu à doux et laisser mijoter 25 minutes.

Passer tout le mélange au robot ou au mélangeur jusqu'à consistance crémeuse.

Au moment de servir vérifier l'assaisonnement et ajouter la crème si désirée.

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)