

PETITE SOUPE AUX RACINES DE PERSIL ET EPICES

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g racines de persil
- 1-2 pommes de terre qualité « Agria »
- 1 échalote hachée
- 20 g beurre
- 8 dl bouillon
- 1 bâton de cannelle
- 3 têtes de cardamome broyées
- 2 clous de girofle
- 1 cc noix de muscade
- 1 petit carré de gaze (pour filtrer)

Préparation

Faire fondre l'échalote dans le beurre, ajouter le persil et les pommes de terre (pelées et coupées en dés) et étuver à feu doux. Mettre toutes les épices dans le carré de gaze, nouer et ajouter avec le bouillon au reste de la préparation ; laisser cuire doucement environ 35 min. Retirer le balluchon d'épices, mixer le tout et servir.