



## Soupe glacée aux carottes et citron vert



*Une version rafraîchissante de la soupe, très agréable après une chaude journée d'été et bien relevée par la présence de gingembre. La carotte donne une texture très veloutée une fois qu'elle est bien mixée. Le tout pour un plat très light. Cette soupe peut aussi faire office de mise en bouche servie dans des verrines pour l'apéro.*

### Ingrédients (pour une dizaine de petites verrines) :

- 600 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- le jus de 2 citrons verts
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuil à café de gingembre en poudre
- sel et poivre

### Préparation :

Éplucher les carottes et les couper en gros tronçons. Faire cuire dans une casserole d'eau avec le bouillon de volaille.

Lorsque les carottes sont fondantes, les égoutter en prenant soin de conserver le jus de cuisson.

Mixer les carottes avec l'ail, le jus de citron, le sel, le poivre et le gingembre. Rallonger avec le jus de cuisson jusqu'à la consistance voulue.

Laisser tiédir et réserver au frais.

Au dernier moment, servir dans des verrines ou des verres à tapas.

Le 25 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/25/index.html>