

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Soupe de carottes, panais et racine persil :*

*Les ingrédients :* 500g de carottes – 300g de carottes jaunes – 500g de panais – 1 racine persil – sel – poivre

*Eplucher, laver et couper en morceaux réguliers les carottes, les panais et la racine persil.*

*Les déposer dans une casserole et recouvrir d'eau.*

*Cuire environ 40mn à couvert en surveillant la cuisson.*

*Vérifier la cuisson en piquant les différents légumes avec la pointe d'un couteau.*

*Mixer avec plus ou moins d'eau de cuisson pour obtenir la consistance souhaitée.*

*Saler et poivrer à votre convenance.*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>