

POTAGE DE CAROTTES AU SAFRAN

*1 oignon haché
1 kg de carottes
1 boîte de maïs
deux doses de safran
sel-poivre
bouillon végétal
1 c. à s. d'huile
ail des ours ciselé*

Chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon et les carottes coupées en rondelles. Saler, poivrer, recourir de bouillon végétal. Ajouter les doses de safran et cuire le potage une demi-heure à la casserole à pression ou le double du temps dans une marmite traditionnelle.

Passer finement le potage, égoutter le maïs puis l'ajouter. Servir le potage, garni d'ail des ours ciselé ou, à défaut, de ciboulette.