

**LENDEMAIN DE FETES**  
**ou soupe de carottes, fenouil, gingembre, oignon doux, oranges**

(de Dominique LAFONT)

**Pour 4 à 6 personnes**

Préparation 20 minutes, cuisson 5 + 40 minutes

**Ingrédients**

- ♣ 1 kilo de carottes fanes (en botte)
- ♣ 2 oignons doux
- ♣ 2 bulbes de fenouil
- ♣ 2 oranges
- ♣ 3 cm de gingembre frais
- ♣ 2 bouillons de légumes bio, pour 1 litre d'eau
- ♣ 2 cuillères d'huile d'olive, sel, poivre
- ♣ 2 tiges de cives (à défaut de la ciboulette), baies roses
- ♣ 3 cuillères d'huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin

**Recette**

- Pelez les carottes, coupez les en tronçons
- Détaillez le fenouil en morceaux
- Épluchez et ciselez l'oignon
- Râpez le gingembre épluché
- Zestez une orange, et pressez les 2
- Dans une cocotte faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon et le gingembre, puis ajoutez les légumes et poursuivez 5 minutes
- Couvrez d'eau, ajoutez les bouillons cube, le zeste et le jus des oranges, salez, poivrez, laissez cuire 40 minutes à petits bouillons
- Retirez les zestes, mixez les légumes avec la moitié de l'eau, ajoutez le reste jusqu'à obtenir la consistance souhaitée, rectifiez l'assaisonnement
- Parsemez de baies roses et de cives à l'assiette