

Soupe aux Carottes sauvages

Ingrédients : Carottes sauvages avec leur fanne,
2 à 3 p. d. terre, eau sel

Brosser les Carottes avec une brosse sous l'eau.
Couper les grossièrement. Peler les p. d. t.
et couper les en morceaux.

Dans une casserole, mettre la quantité d'eau
nécessaire aux nombre de personnes.

Déposer les Carottes, les p. d. t.

Porter à ébullition et laisser cuire doucement
assez longtemps environ 30 à 45'. Saler
Mixer finement le tout.

Cette soupe est excellente en cette saison.

La Carotte est l'amie de votre foie, elle
détoxifie l'organisme.

La Carotte se cueille avant que la tige
n'apparaisse.

