

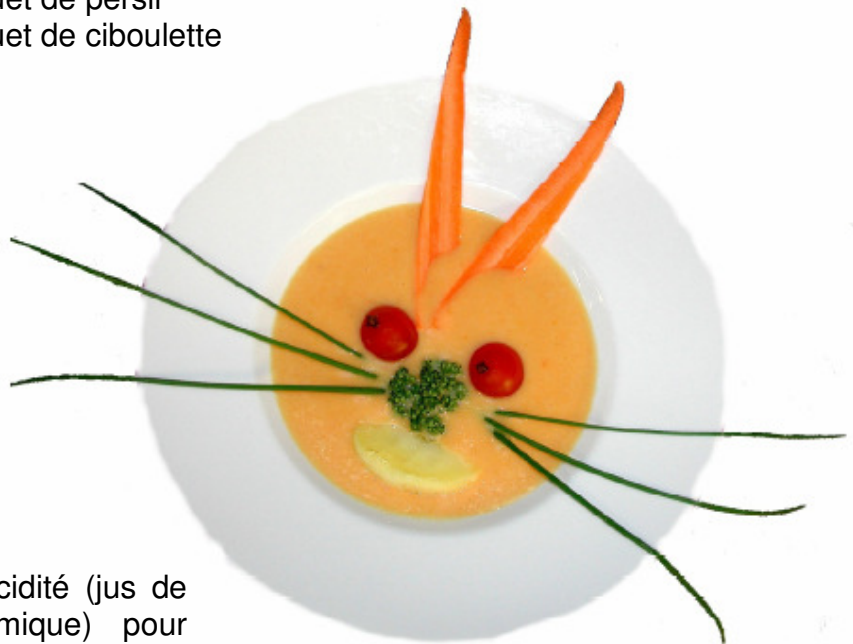
# Potage de fête pour petits lapins

## Pour 4 personnes, il te faut:

20 g	de beurre
40 g	d'oignons
40 g	de poireau
40 g	de céleri
400 g	de carottes
20 g	de farine
1 l	d'eau
25 g	de bouillon en poudre
4 g	de gingembre finement râpé
	une pincée de curry
40 g	de lait
80 g	de crème
	sel, poivre
5 g	de jus de citron ou de vinaigre balsamique blanc

## Pour la décoration:

1 demi	pomme
4 tomates	cerises
4 clous	de girofle
1	carotte
1	petit bouquet de persil
1	petit bouquet de ciboulette



## Conseil:

ajoute toujours un peu d'acidité (jus de citron ou vinaigre balsamique) pour relever le potage et rendre sa saveur plus intense.

## Voici comment faire:

- Commence par peser et préparer tous les ingrédients.
- Lave et épluche les légumes.
- Prends une carotte et coupe-la en 4 tranches longues et fines. Réserve celles-ci pour la décoration.
- Coupe ensuite le reste des légumes en tranches fines.
- Fais chauffer une casserole à feu moyen.
- Mets-y le beurre et les légumes coupés et fais bien suer le tout.
- Ajoute la farine et mélange bien. Une sorte de pâte va se former.
- Verse l'eau et le lait dans la casserole. Ajoute le bouillon en poudre et le gingembre râpé. Mélange bien. Laisse cuire le potage pendant 20 minutes environ et à feu doux. N'oublie pas de remuer régulièrement.
- Pendant ce temps, tu peux préparer la décoration de ton potage. Coupe les tomates cerises en deux. Plante deux clous de girofle dans chaque moitié (pour les yeux). Epluche la pomme et coupe-la aussi en deux. Retire le cœur de la pomme puis découpe-la en 4 quartiers (pour la bouche). Plonge les morceaux de pomme dans du jus de citron, pour éviter qu'ils ne brunissent. Découpe ensuite les 4 tranches de carotte réservées en diagonale (sur la longueur) pour former les oreilles.
- Voilà, tu peux maintenant terminer le potage! Utilise un mixeur-plongeur pour la réduire en purée fine (attention aux éclaboussures, le potage est bouillant et tu risquerais de te brûler).
- Ajoute la crème et le jus de citron. Relève le potage de sel, de poivre et d'un peu de curry en poudre. Goûte... mmmh!
- Fais revenir rapidement les quartiers de pomme dans un peu de beurre.
- Tu peux maintenant servir le potage et le décorer.
- **BON APPÉTIT!**