

## SOUPE AUX CAROTTES ET À L'ORANGE AVEC DE LA CRÈME SURE



Temps Total  
**0 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**18**

Un surprenant mélange de saveurs est créé, lorsque vous combinez le goût aigre-doux du jus d'orange et celui de la crème sure à l'aneth, pour une expérience gustative rafraîchissante.

### INSTRUCTIONS

1. Incorporez la soupe (1 récipient) et l'eau dans une casserole et portez à ébullition\*\*\* (min. 180°F/80°C).
2. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant dix minutes.
3. Ajoutez le jus d'orange et portez à ébullition de nouveau.
4. Mélangez bien la crème sure, l'aneth coupé et l'assaisonnement. Versez la crème sure dans un récipient et mettez au réfrigérateur.
5. Garnissez 8 oz de soupe de 1 oz de crème sure répartie en quatre petits morceaux.
6. Faites une spirale à l'aide d'une brochette.