**Soupe Carottes et Topinambours à la cardamone**

250 gr. de Topinambours

3 carottes

1 litre de bouillon de poulet

2 gousses de cardamone

3 clous de giroffe

150 g de beurre

Sel

Poivre

Éplucher et couper en morceau les topinambours et carottes. Les cuire dans le bouillon de poulet avec épices (mettre épices dans un coton fromage ou boule à tisane) et le beurre durant 20 minutes. Lorsque c’est cuit, mixer au robot dans les épices vérifier l’assaisonnement et servir.