

soupe de courgette au curry



INGRÉDIENTS

1 kg de courgettes * 300 g de
pommes de terre (pdt) * 2 oignons
2 gousses d'ail * 200 g de crème
épaisse * curry * sel * poivre * huile



- * Découper les courgettes et les pdt épluchées
- * Couper les oignons et l'ail grossièrement
(ça ne veut pas dire en disant des gros mots !)
- * Chauffer 2 cs d'huile
- * Verser les oignons et l'ail
- * Saupoudrer de curry (attention, c'est fort !)
- * Remuer constamment et verser
1 litre d'eau (hé oui ! Ça boit la courgette !)
- * Ajouter les pdt pendant 10 min
- * Ajouter les dés de courgettes
- * Laisser cuire 20 min,
(la soupe ne doit plus bouillir)
- * Saler et poivrer
- * Mixer hors du feu avec la crème
- * Hummmmm !