



INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

1 kg de courgette/300 g de pomme de terre/1 oignon/1 gousse d'ail/Curry/Poivre/Sel/Huile/Bouillon de volaille

PREPARATION :

Découpez en cubes les courgettes et les pommes de terre épluchées. Coupez les oignons grossièrement.

Préparez du bouillon de volaille (frais ou lyophilisé).

Dans une cocotte, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Quand celle-ci est bien chaude, versez les oignons et l'ail et saupoudrez de curry (vous pouvez être généreux mais si la présence du curry vous surprend, mettez-en peu la 1ère fois).

Remuez constamment, le temps que les oignons s'imprègnent de curry. Versez 1 l d'eau (y compris le bouillon).

Ajoutez les pommes de terre et 5 à 10 mn plus tard, les dés de courgettes.

Laissez cuire 20 min. La soupe ne doit pas bouillir. Salez et poivrez.

Mixez (de préférence le plus possible, cette soupe est meilleure lisse).

BONNE DÉGUSTATION !