

ENTRÉE

Soupe de poireaux au curry



Durée total réalisation : 40 mn

- Temps préparation : 20 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 4) :

- 2 gros poireaux
- 2 pommes de terre de taille moyenne
- 1 petit oignon
- 1 cs de curry en poudre
- Sel

Préparation de la recette :

Étape 1

Laver, éplucher et couper les légumes en morceaux.

Étape 2

Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Étape 3

Pendant ce temps, chauffer environ 3/4 de litres d'eau filtrée.

Étape 4

Une fois les légumes cuits, mixer en ajoutant l'eau, le curry et le sel.