



Soupes chaudes

Velouté de potiron au curry



45 min 10 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

178

CALORIES

Étape 1

Préparation

- 1 Eplucher et émincer l'oignon.
- 2 Eplucher le potiron, le couper en 2 et l'égrainer;
- 3 Couper la chair du potiron en cubes.

Étape 2

Cuisson

- 1 Mettre l'huile à chauffer dans une cocotte.
- 2 Ajouter l'oignon et le faire revenir à feu moyen sans coloration pendant 3 minutes.
- 3 Ajouter la quantité souhaitée de curry et faire revenir.
- 4 Ajouter le potiron, le cube de volaille, la crème liquide, l'eau et cuire à découvert pendant 30 minutes (le potiron doit être tendre).
- 5 Poivrer, mixer.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir dans des bols ou des assiettes creuses en décorant d'une pincée de curry et de quelques herbes

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté

750 g **Potiron(s)**
1 **Curry**
1 **Oignon(s)**
1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
50 cl **Eau**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 tige(s) **Coriandre**

(coriandre).