



## Soupes chaudes Velouté de potiron au curry



45 min 10 min 35 min 0 178

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation

- 1 Eplucher et émincer l'oignon.
- 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.
- Ajouter l'oignon et le faire revenir à feu moyen sans coloration pendant 3 minutes.
- Ajouter la quantité souhaitée de curry et faire revenir.
- 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

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).