

## *Bouillon de Poireaux et Carottes au Curry*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	5
- CAROTTE(S)	5
- OIGNON(S)	1 gros
- BOUILLON DE POULE	2.5 litres (3 cubes)
- CURRY	1 c à soupe
- VERMICELLES (PÂTES)	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon en fines lamelles.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez la julienne de poireaux et les rondelles de carottes. Remuez quelques minutes.
- Assaisonnez de sel, poivre et curry.
- Mouillez avec le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 40 minutes. Remuez de temps en temps.
- En fin de cuisson (10-15 min avant la fin), intégrez les vermicelles.
- Servez bien chaud.

