

## *Stoemp de Courgettes et de Pommes de Terre au Curry*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- POMME(S) DE TERRE	1kg pour purée
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	10 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- CURRY	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes en dés et faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Quand les pommes sont cuites, réduisez-les avec le presse-purée en ajoutant un peu de lait et éventuellement de beurre.
- Incorporez ensuite le jaune d'œuf, le curry, crème, sel et les courgettes cuites.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.