

POTAGE AU CURRY

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- BOUILLON DE VOLAILLE 1.25 litres
- POMME(S) POUR COMPOTE 1
- BEURRE 30 g
- CONCENTRE DE TOMATES 1 petite boîte
- CURRY EN POUDRE 1 pincée
- POIVRE DE CAYENNE 1 c à café
- PATES EN FORME DE LETTRES 1 c à soupe
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Préparez le bouillon de poule ;
- Faites fondre la pomme râpée dans le beurre ;
- Mouillez avec le bouillon et ajoutez la boîte de concentré de tomate ainsi que le curry ;
- Relevez l'assaisonnement ;
- Amenez à ébullition et ajoutez les lettres ;
- Continuez la cuisson 10 minutes sans cesser de remuer.