

## *Soupe à l'Indienne et au Poulet*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| - BLANC(S) DE POULET | 500 g                |
| - CHOU-FLEUR         | 1/2                  |
| - COURGETTE(S)       | 2                    |
| - POMME(S) DE TERRE  | 3 - 4 (pour purée)   |
| - OIGNON(S)          | 2                    |
| - AIL EN POUDRE      | 2 c à café           |
| - GINGEMBRE          | 1 c à café en poudre |
| - CURRY EN POUDRE    | 2 c à café           |
| - CORIANDRE FRAIS    | 1 bouquet            |
| - BOUILLON DE POULE  | 2 cubes              |
| - EAU                | 1.2 - 1.5 litres     |
| - CREME FRAICHE      | 25 cl                |
| - HUILE D'OLIVE      |                      |
| - SEL                |                      |
| - POIVRE             |                      |

### **Recette:**

- Commencez par émincer le poulet. Faites-le revenir dans une poêle huilée sans le faire prendre couleur. Salez et poivrez. Réservez.
- Pelez et coupez en dés une courgette, les oignons, les pommes de terre et le chou fleur.
- Faites revenir les légumes dans une grande casserole contenant de l'huile.
- Saupoudrez avec le curry, l'ail et le gingembre puis arrosez avec l'eau. Ajoutez les cubes de bouillon et laissez cuire doucement pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, coupez la courgette restante en petits dés. Faites-la revenir dans un peu d'huile. Réservez.
- Lorsque les légumes sont cuits, mixez le tout. Ajoutez la crème fraîche, le poulet, les dés de courgette et la coriandre ciselée. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Réchauffez doucement et servez sans attendre.

