

Velouté de Courgettes au Curry

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 kg
- POMME(S) DE TERRE	700g pelées
- OIGNON(S)	2-3
- CURRY	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	2 c à café
- EAU	700 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 cubes

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en gros dés.
- Coupez les courgettes également en gros dés.
- Emincez les oignons grossièrement.
- Dans une grande casserole, faites chauffer du beurre et faites-y suer les oignons.
- Ajoutez l'ail et le curry. Remuez continuellement pendant 3 minutes puis mouillez avec 400 ml d'eau et ajoutez les pommes de terre.
- Couvrez et laissez cuire 7-8 minutes.
- Intégrez alors les dés de courgettes, les cubes de bouillon et le reste d'eau. Mélangez puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes.
- Après ce temps, passez le potage au mixeur plongeur afin d'obtenir un velouté bien lisse.
- Servez sans attendre.

Option:

Vous pouvez accompagner ce potage de crème et/ou de fromage râpé.

Remarque:

Normalement, il n'y a pas besoin d'assaisonnement de sel et poivre mais à vous de voir ...

