PO-157

Bouillon de Poireaux au Curry et Dés de Pommes de Terre

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	5
- OIGNON(S)	2 gros
- BOUILLON DE POULE	3 litres (3 cubes)
- CURRY	1 c à soupe
- POMME(S) DE TERRE	4-5
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez la julienne de poireaux et les dés de pommes de terre. 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.
- Servez très chaud.