

Potage de Légumes au Lait de Coco et au Curry

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1 gros
- POMME(S) DE TERRE	2 belles
- POIREAUX ENTIERS	3
- CAROTTE(S)	5-6
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.8 litres (2 cubes)
- CURRY	½ c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	35g
- LAIT DE COCO	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	150 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez l'oignon et les pommes de terre.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux. Ajoutez-les dans la casserole. Remuez.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Ajoutez-les aux autres légumes.
- Remuez quelques instants puis arrosez avec le bouillon, assaisonnez de curry, sel et poivre. Ajoutez le concentré de tomates.
- Portez à ébullition puis laissez mijoter à couvert pendant 40 minutes.
- Au bout de ce temps, intégrez le lait de coco et la crème. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Mixez ensuite le potage (en deux fois) à l'aide du robot Monsieur Cuisine : 2 min 30 sec/vitesse 7-10.
- Réchauffez doucement le potage dans votre casserole.
- Servez avec du gruyère râpé.

Remarque:

Vous pouvez également servir avec des croûtons de pain.