

Soupe de potiron et pommes au curry

Ingrédients (5 personnes)

- 1/2 litre de bouillon de légumes
- 1 pincée de curry
- 3 oignons
- 4 pommes (selon les goûts, pomme acidulée ou plus sucrée)
- 1 kg de potiron

Étape 1 :

Emincer les oignons et les faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile.

Étape 2 :

Eplucher le potiron, le couper en gros cubes et l'ajouter aux oignons, couvrir avec le bouillon jusqu'à ce que le potiron soit tendre.

Étape 3 :

Mixer le tout.

Étape 4 :

Peler et couper en morceaux les pommes, les ajouter dans le potage mixé et laisser cuire 10 minutes (il faut que les pommes soient tendres mais pas en compote pour garder des morceaux).

Étape 5 :

Saler, poivrer et ajouter une pincée de curry selon les goûts.