

Soupe de potimarron curry

Ingrédients



- 1 potimarron
- 1 oignon
- 1 bouillon de légumes
- 1 cuillère à café de curry
- Eau
- sel, poivre

Préparation



Eplucher, évider et détailler le potimarron en gros cubes.

Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive à feu doux.

Ajouter la chair de potimarron.

Mouiller avec de l'eau et ajouter le cube bouillon.

Laisser mijoter 30 minutes.

Retirer du feu et ajouter une cuillère à café de curry doux. Mixer, c'est prêt

Temps de
préparation :

15 min

Temps
de cuisson :

25–30 min

Idée menu

Soupe de légumes
Une tranche de jambon
Spaghettis au beurre
Yaourt
Fruit de saison

