

SOUPE DE POIREAUX AU CITRON ET CURRY DOUX



Ingrédients

Pour 2 personnes :

- 500g poireaux
- 1 oignons
- 1 pomme de terre
- 50 cl d'eau
- 15 cl de lait ou crème
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sel, poivre

Les étapes

Faites revenir 5 minutes à feu doux dans un peu de beurre les poireaux nettoyés et coupés en rondelles et deux oignons pelés et hachés. Ajoutez une pomme de terre pelée et coupée en cubes.

Mouillez avec 50 cl d'eau et un cube de bouillon (personnellement je n'en mets pas). Laissez cuire 20 min.

Mixez avec 15 cl de lait et 1 cuillère à café de curry doux.

Selon votre choix vous pouvez diluer avec du lait, de la crème ou de l'eau.

Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron, salez, poivrez.

Source : : www.marmiton.org