

Soupe de navets à la pomme

Ingrédients :

- 500 g de navets
- 1 pomme acidulée
- ½ c à c rase de curry en poudre
- 1 oignon
- 1 cm de gingembre frais
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de gros sel de Guérande



Les étapes :

- *Brosser les navets et les râper.*
- *Éplucher la pomme et la couper en petits morceaux.*
- *Faire chauffer le curry dans l'huile d'olive.*
- *Ajouter l'oignon, les navets et la pomme et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner.*
- *Couvrir avec de l'eau filtrée et cuire 15 minutes à feu doux.*
- *Mixer. C'est prêt*

Source : <https://cuisine-moi-un-fenouil.fr/2018/11/23/soupe-navets-pomme-curry/>