

SOUPE DE COURGE CURRY ET AMANDES



Ingrédients :

- 100 g de poireaux
- 15 g d'huile d'olive
- 1 c à c de curry en poudre
- 30 g de poudre d'amande
- 600 g de chair de courge
- 500 g de bouillon de bœuf
- sel et poivre

Préparation :

- Mettre le poireau coupé en morceaux dans le bol et hacher grossièrement 10 secondes à vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- Ajouter l'huile, le curry et la poudre d'amande, et chauffer 3 minutes à 100° à vitesse 1
- Ajouter la chair de courge coupée en morceaux et le bouillon de bœuf, puis cuire 25 minutes à 90° en sens inverse à vitesse mijotage
- A la sonnerie, mixer 20 secondes à vit 10 en augmentant progressivement la vitesse
- Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt, parsemée d'un peu d'amandes effilées

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Jours de Fêtes

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>