

Velouté de poireau au curry doux et citron



De la pluie, de la pluie, de la pluie, c'est tout ce qu'il y a comme temps ! Alors, avec ce temps, on n'a qu'une envie, c'est de manger une bonne soupe ! Surtout quand elle est aussi bonne que celle-ci ! J'ai trouvé la recette dans le magazine "Marmiton n°9" et elle m'a beaucoup plus je dois dire, riche en saveur, onctueuse,...une délicieuse soupe qui plaira à toute la famille ! Oh en faites, mangez bien plein de crêpes ou galettes, bonne chandeleur ! 🍷

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

4 poireaux

2 oignons

1 pomme de terre

1c. à soupe de jus de citron

15cl de lait

1 noix de beurre

1 cube de bouillon de légumes

1c. à café de curry doux

Sel et poivre

Préparation:

Pelez et hachez les oignons. Nettoyez les poireaux et coupez-les en rondelles. Epluchez et lavez la pomme de terre, puis tallez-la en cubes.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole ou un fait-tout, et faites revenir les oignons et les poireaux pendant 5min à feu doux.

Ajoutez les cubes de pomme de terre. Mouillez avec 75cl d'eau et émiettez le cube de bouillon. Laissez cuire 20min.

Mixez la soupe avec le lait et le curry doux. Ajoutez le jus de citron, salez et poivrez.

Servez bien chaud.