

Soupe de courgettes au curry

(6-8 personnes)

(peut se servir chaude ou froide)

Ingrédients :

- beurre ou margarine
 - huile d'olive
 - 2-3 oignons finement hachés
 - 2-3 poireaux (blancs) finement hachés
 - 4 gousses d'ail finement hachées
 - 1 cuillère à soupe de curry
 - poivre du moulin
- 1,5 L de bouillon de bœuf bien corsé
 - 0,5 Kg de pommes de terre coupées en tranches assez fines
 - 1 Kg de courgettes coupées en tranches assez fines
 - ciboulette ciselée
 - (crème fraîche)
 - (bouillon froid)
 - (lait froid)

Préparation :

- ▶ Dans une casserole en fonte, avec du beurre ou de la margarine et de l'huile d'olive, faire fondre à feu doux les oignons, les poireaux et l'ail finement hachés
- ▶ Quand les oignons et l'ail sont bien fondus, les saupoudrer de curry et bien mélanger le tout pour que cela fasse comme une pâte
- ▶ Donner quelques tours de moulin de poivre
- ▶ Ajouter le bouillon et porter à ébullition à feu vif

- ▶ À ébullition, ajouter les pommes de terre coupées en tranches assez fines et laisser reprendre l'ébullition
- ▶ À partir de l'ébullition, faire cuire à feu doux pendant 15 minutes

- ▶ Après 15 minutes d'ébullition, ajouter les courgettes coupées en tranches assez fines et laisser reprendre l'ébullition
- ▶ À partir de l'ébullition, faire cuire à feu doux pendant 15 minutes à nouveau

- ▶ Laisser refroidir

- ▶ Quand la préparation est refroidie, la passer au mixer pour avoir un ensemble sans morceaux
- ▶ Rectifier l'assaisonnement et ajouter (probablement) du curry
- ▶ Mettre la préparation au frigo

Service :

- Avant de servir, soit réchauffer la soupe, soit la laisser bien froide (froide, la soupe est beaucoup moins liquide => ajouter éventuellement du bouillon froid ou du lait froid)
- Au moment de servir, ajouter (facultatif) de la crème fraîche (quantité selon votre goût)
- Au dernier moment, ajouter de la ciboulette ciselée (quantité selon votre goût)