

VELOUTE DE COURGE AU CURRY

pour 6 personnes

2 kg de courge
3 pommes de terre
1/4 crème entière
2 cubes de bouillon de poule ou fond dans 1 litre d'eau
2 pointes de curry (fort ou doux selon volonté)
1 pincée d'ail
1 pincée de sel

Recette

Cuire à feu moyen durant 1 heure la courge coupée, les patates et l'assaisonnement, couvrir à moitié pour laisser évaporer et réduire.

Mixer la préparation et la passer à la passoire.

La conserver très chaude.

Fouetter le 1 / 4 de crème entière en chantilly. En garder un peu pour la décoration.

Avant de servir (pas avant), mélanger la crème fouettée à la soupe très chaude et servir.

Comme décoration, une cuiller de crème déposée à la surface du velouté et une saupoudrée de curry.

MDI