



SOUPE MULLIGATAWNY

pour 6 personnes

1	Blanc de poulet, pas trop grand
750 ml.	Bouillon relevé de poulet
1	Oignon
1/2	Pomme
1/2	Banane
1 c.c.	Curry doux de Madras
1/2	Citron vert
1	Gousse d'ail
1	Clou de girofle (planté dans la gousse d'ail)
1 branche	Gingembre râpé
2 c.s.	Yogourt nature
2 c.s.	Riz normal
	Beurre

Recette :

1. Couper l'oignon, la pomme, la banane, le blanc de poulet en deux dans l'épaisseur,
2. Faites frire dans du beurre tous ces morceaux et ajoutez le curry pendant la cuisson,
3. Un peu plus tard, ajoutez le gingembre, l'ail et clou de girofle et laissez griller à feu doux,
4. Ajouter le bouillon, le yogourt et le jus de citron, laisser cuire à feu doux durant 15 minutes,
5. Sortir le blanc de poulet et le couper en petits morceaux,
6. Faites cuire la soupe encore 20 minutes et faites cuire le riz,
7. Passez la soupe au mixer et ajoutez le blanc de poulet et le riz,
8. ajustez le liquide si nécessaire.

Service :

1. servez bien chaud.

Février 2006 Fred Zoells, Michel Divorne, Frédy Küng