

## **ENTRÉE**

# Soupe de poireaux au curry





### Durée total réalisation : 40 mn

• Temps préparation : 20 mn

Temps repos : mnTemps cuisson : 20 mn

#### Ingrédients (pour 4):

- 2 gros poireaux
- 2 pommes de terre de taille moyenne
- 1 petit oignon
- 1 cs de curry en poudre
- Sel

#### Préparation de la recette :

Étane

Laver, éplucher et couper les légumes en morceaux.

Etape 2

Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Étape 3

Pendant ce temps, chauffer environ 3/4 de litres d'eau filtrée.

Étape 4

Une fois les légumes cuits, mixer en ajoutant l'eau, le curry et le sel.