

SOUPE DE BUTTERNUT AU CURRY

Ingredients

- *2 cc d'huile de colza*
- *2 poireaux*
- *2 cs de curry*
- *1 cc de cumin*
- *5 gousses d'ail*
- *Un oignon rouge émincé*
- *1 butternut en morceaux*
- *de l'eau*
- *de la crème de soja*
- *du sel*

Préparation

Dans un faitout à feu moyen, faites revenir les poireaux et les oignons dans l'huile de colza, ajoutez ensuite le butternut et les épices, remuez fréquemment.

La préparation du Butternut est assez simple, il faut le découper au niveau de son excroissance arrondi et le coupé en deux dans sa longueur ensuite et le vider de ses pépins et filaments, ensuite placer le de façon stable pour retirer la peau au couteau ou à l'économe et couper le en petits dés pour faciliter la cuisson.

Recouvrir d'eau et couvrez et laissez réduire à feu doux..

Une fois réduit, passez la substance au bras blender, ajoutez un peu de crème de soja, salez et poivrez...

Dégustez chaud et saupoudrez de graines de courge préalablement réchauffer au four et d'un filet de crème se soja.

Bon appétit!!!