

Soupe Courgettes Petits Pois Curry

Pour 2 personnes :

- 400g de courgettes surgelées
- 100g de petits pois surgelés
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche (3%)
- 1 petite cuillère à café de curry



Faites chauffer 1L d'eau dans une casserole, ajoutez le cube de bouillon de volaille. Mettez les légumes surgelés dans l'eau bouillante et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15min).

Récupérez les légumes avec une passoire mais conservez le bouillon. Mettez les légumes dans un mixer et rajoutez la crème. Mixez, et ajoutez petit à petit le bouillon jusqu'à ce que vous ayez la bonne texture (plus ou moins liquide selon les goûts). Ajoutez le curry et mélangez. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.