

# La soupe de poireaux au citron et curry doux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingédients (pour 4 personnes)

4 poireaux

2 oignons

75 cl d'eau

1 cube bouillon de légumes (optionnel)

15 cl de lait

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à soupe de jus de citron

sel, poivre



Préparation

Faites revenir 5 minutes à feu doux dans un peu de beurre 4 poireaux nettoyés et coupés en rondelles et deux oignons pelés et hachés. Ajoutez une pomme de terre pelée et coupée en cubes.

Mouillez avec 75 cl d'eau et un cube de bouillon. Laissez cuire 20 min.

Mixez avec 15 cl de lait et 1 cuillère à café de curry doux.

Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron, salez, poivrez.