

# *La soupe de poireaux au citron et curry doux*

*Temps de préparation : 10 minutes*

*Temps de cuisson : 25 minutes*

## *Ingrédients (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.*