

Potage printanier au curcuma



Légumes ne rime pas forcément avec ennuyeux ! En voici la preuve, avec un potage parfumé aux épices indiennes et qui peut se déguster tout aussi bien chaud que froid.

Ingrédients pour 4 personnes

1 grand poireau
1 oignon rouge (optionnel)
2 carottes
1 litre d'eau
2 bouillons de légumes
1/2 cuiller à café de curry
1/2 cuiller à café de curcuma
huile d'olive

Préparation

1. Couper le poireau en fines rondelles et l'oignon en fines lamelles.
2. Faire revenir à feu très doux dans de l'huile d'olive avec le curcuma et le curry, jusqu'à ce que les légumes deviennent transparents (environ 10 à 15 minutes).
3. Peler les carottes et les couper en fines rondelles. Ajouter au mélange précédent, avec l'eau et faire cuire à feu doux pendant 35 minutes.
4. Passer au mixeur jusqu'à obtention d'un potage.

Bon appétit!