Soupe de courgettes au curry

Ingrédients

10

- 2,5 courgettes
- 50 g d'ail haché Bresc
- 100 g d'échalote hachée
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 75 g de Madras Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 1,3 l de bouillon de légumes
- 1,3 l de crème fraîche
- 50 g de ciboulette hachée
- 25 g coriandre hachée
- 1 patate douce

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Méthode de préparation

Couper les courgettes en morceaux mais en réserver un peu pour les tailler finement comme garniture, faire revenir le reste avec l'ail, l'échalote, la purée de citronnelle, le gingembre et le madras. Mouiller avec la crème fraîche et le bouillon et porter à ébullition. Couper entre-temps la patate douce en dés et la faire cuire al dente, égoutter et sécher à la vapeur. Faire cuire doucement les courgettes et mixer la soupe en purée. Remplir les bols avec la soupe, les légumes, la ciboulette et la coriandre.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000