



Soupes

Soupe au curry avec riz et oeuf

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oignons (ciselés)
2 blancs de poireau (en rondelles)
1 patate douce (épluchée et en dés)
2 gousses d'ail (pressées)
100 grammes riz (sauvage)
4 cuillères à café de curry en poudre
1 cuillère à café de curcuma
1/2 cuillère à café noix de muscade
3 cuillères à soupe de farine
1 1/5 litres de bouillon de poulet
120 millilitres de crème de coco
beurre
poivre
sel

Pour le topping

2 œufs
2 jeunes oignons (en rondelles)
poignée cerfeuil
1 cuillère à soupe de graines de sésame

Méthode de préparation

Cuisez le riz dans de l'eau légèrement salée. Faites revenir l'oignon et l'ail quelques minutes dans du beurre. Ajoutez le poireau et la patate douce et mélangez bien. Faites cuire ensemble doucement.

Ajoutez la farine, le curry en poudre, le curcuma et la noix de muscade puis mélangez bien. Versez le bouillon en mélangeant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Laissez encore mijoter doucement la soupe 15 minutes.

Cuisez les oeufs à moitié durs pendant 6 minutes. Versez le riz dans une passoire pour l'égoutter. Incorporez-le à la soupe. Ajoutez la crème de coco et assaisonnez avec poivre et sel.

Écalez les oeufs et coupez-les en deux. Répartissez la soupe dans les assiettes et terminez avec les oeufs, les jeunes oignons, les graines de sésame et le cerfeuil.

Conseil: Terminez par un piment coupé fin pour épicer davantage!

