



Soupes

Potage à la pomme de terre douce et au chou vert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 patate douce (épluchée, en dés)
1 décilitre de bouillon de légumes
1/2 chou vert
2 cuillères à soupe de persil (haché)
1 cuillère à soupe de curry en poudre
1 oignon (haché fin)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez les feuilles extérieures du chou. Coupez le chou en deux et enlevez les grosses nervures. Coupez en lamelles.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et ajoutez l'oignon, la pomme de terre, le chou et le curry. Tenez à part quelques lamelles de chou. Faites réduire le chou en remuant. Versez le bouillon par-dessus puis salez et poivrez. Portez à ébullition puis laissez cuire doucement 25 minutes. Mixez le potage et terminez avec le reste des lamelles de chou et le persil.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

