



Soupes

Soupe de chou-fleur Korma

Pour 4 personnes.

Ingrédients

80 grammes de céleri (en cubes)
1 décilitre de Sharwoods Kormasaus
400 grammes de choux-fleurs (fleurons)
150 grammes de pommes de terre (en cubes)
8 décilitres d'eau
2 cubes de bouillon de poule
3 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à café d'huile d'olive
1 gousse d'ail (finement hachée)
cresson

Méthode de préparation

Faites revenir le céleri et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez la sauce korma et faites cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Ajoutez les bouquets de chou-fleur, les dés de pommes de terre, l'eau et les cubes de bouillon.

Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 10 minutes. Mixez le tout et incorporez le yaourt. Décorez avec quelques bouquets de cresson.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

