Soupe de courgettes au curry

“ Une soupe réalisée avec 3 ingrédients… dont une partie des 10 kg de courgettes cueillies cette fin de semaine au jardin. Une recette donnée par Irène. Face au succès côté goût et rapidité, cela fait déjà 3 fois que je la refais… en deux semaines ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 4 courgettes
- 1 botte de ciboulette (facultatif)
- Huile d’olive
- 1 c. à thé comble de curry en poudre
- Sel et poivre (facultatif)

Les Étapes :

Rincez les courgettes que vous couperez en cubes.

Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans lequel vous ferez revenir la poudre de curry. Lorsqu’elle aura dégagée ses arômes, ajoutez les cubes de courgettes *(et la ciboulette ciselée)*. Faites les dorer pendant 5 à 10 minutes. Ajoutez un verre d’eau et une pincée de sel. Amenez à ébullition. Couvrez. Réduisez le feu puis faites cuire une quinzaine de minutes.

Mixez. Assaisonnez.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Je n’ai pas eu envie de l’assaisonner. Elle était excellente tout juste servie avec un filet d’huile d’olive.

© Les Papilles Estomaquées... 2014