



Soupe glacée de courgettes au curry doux

Aujourd'hui, je vous propose donc une recette, issue du livre ["Rêves dépicés, poivres et piments" de chez Fauchon Recettes.....](#),



Pour 2 personnes :

2 courgettes, 1 pomme de terre, 1 branche de céleri, 1 oignon (ou un blanc de poireau), 1 gousse d'ail, 1 brin de basilic, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 5cl de crème liquide, 5 cl d'huile d'olive, 1 cuillère à café de curry doux, sel & poivre, 1 tomate.

Préparation :

Couper la courgette en morceaux après avoir ôté les extrémités.

Eplucher la pomme de terre puis couper la en morceaux, ainsi que le céleri et l'oignon.

Dans une casserole, mettez à revenir les oignons, les pommes de terre, le céleri et l'ail haché dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez du sel et 3/4 du curry puis les courgettes. Mélangez.

Versez de l'eau jusqu'au niveau des légumes. Portez à ébullition puis baissez à feu doux et ajouter le thym et le laurier.

Laissez alors cuire 15 minutes.

A l'aide d'une écumoire, déposer les légumes dans un mixer (sans le thym ni le laurier) et ajouter l'eau pour obtenir une soupe pas trop fluide (la crème viendra rectifier le tir par la suite)

Mettez à refroidir deux bonnes heures.

Épépinez la tomate et coupez la en dés.

Au moment de servir, incorporez la crème à la soupe, puis garnissez de tomates, de feuilles de basilic ciselé.

Poudrez du restant de curry et poivrer.

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes culinaires.