

CREME DE COURGETTES AU CURRY



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4

- 1 pomme de terre - 2 courgettes - 1 branche de céleri - 25 cl de bouillon de volaille - 1 c.c de curry en poudre - 2 courgettes - 1 échalote - 2 c.s d'huile d'olive - 25 cl de crème - sel, poivre

1. Dans la cuve munie du couteau métal et du Blendermix, hache finement le céleri et l'échalote en donnant quelques pulsions.

2. Dans une casserole, faites doucement chauffer l'huile, ajoutez les légumes hachés et faites-les légèrement colorer.

3. Pendant ce temps, épluchez la pomme de terre, râpez-la avec le râpeur 2 mm puis l'ajoutez dans la casserole et recouvrez du bouillon. Salez et poivrez légèrement. Faites cuire à feu doux environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite.

4. Pendant ce temps, lavez et coupez les courgettes sans les éplucher. Dans la cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire Blendermix, mixez-les très finement en purée et ajoutez-les 5 minutes avant la fin de cuisson. Mélangez en dernier lieu, la crème et le curry.