SOUPE DE NAVET, BLETTE ET CREVETTES AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 litre de bouillon de légumes
- 4 navets
- 4 branches de blette
- 120g petites crevettes roses décortiquées
- 0,5 cuil. à café curry en poudre
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc
- Un Filet d'huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL :40MN

PRÉPARATION

Eplucher et émincer l'oignon.
Dans une cocotte, faire chauffer l'huile puis faire fondre les oignons pendant 5 min.
Laver les blettes et couper les côtes en petits tronçons.
Eplucher et couper les navets en tranches.
Ajouter les côtes et les navets dans la cocotte pendant 2 min puis verser le vin blanc.
Hacher grossièrement les feuilles de blettes.
Verser le bouillon de légumes dans la cocotte, ajouter les feuilles de blettes.
Saler, poivrer et ajouter le curry.
Laisser mijoter pendant 30 min à couvert et ajouter les crevettes 10 min avant de servir.