



SOUPE COURGE SPAGHETTI ET CAROTTES CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 courge spaghetti cuite
- 4 petites carottes
- 2 pomme de terre
- 2 cube de bouillon
- 1 cuillère à café de curry
- sel
- 20 cl de crème liquide

PRÉPARATION

Préalablement cuisez la courge spaghetti au four jusqu'à ce que les filaments se détachent.

Épluchez les carottes et la pomme de terre. Coupez-les en petits dés ou rondelles.

Dans une cocotte mettez les morceaux de pommes de terre et de carottes, et les filaments de courge. Couvrez d'eau.

Ajoutez le cube de bouillon et le curry. Salez éventuellement.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN