

Verrine de soupe froide poireaux/courgettes au curry



Ingrédients (pour une douzaine de verrines) :

- 3 courgettes épluchées et coupées en rondelles
- 2 poireaux lavés et coupés en petits morceaux
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- feta
- croutons
- sel, poivre, huile d'olive

Réalisation :

Portez le bouillon de volaille à ébullition.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y suer les poireaux 3 min, saupoudrés de curry.

Ajoutez les courgettes, salez et poivrez puis versez le bouillon bien chaud.

Portez de nouveau à ébullition puis laissez mijoter environ 30 min.

Laissez refroidir.

Passez au mixeur en ajoutant la crème fraîche, jusqu'à l'obtention d'une fine purée.

Réfrigérez pendant au moins 1 h puis mélangez bien.

Remplissez vos verrines à moitié ; ajoutez quelques morceaux de croutons et des miettes de feta avant d'ajouter une seconde couche de préparation pour remplir vos verrines.

Au moment de servir (bien frais), ajoutez un crouton et un morceau de feta sur le dessus.