



Potage Gluant au Curry



Un délicieux potage légèrement gluant en toute simplicité !

Ingrédients :

<i>1 l d'eau</i>	<i>1 poivron rouge</i>
<i>1 poireaux</i>	<i>2 c à soupe de Nuoc-mam</i>
<i>1 carotte</i>	<i>300 gr de champignons brun</i>
<i>1 branche de céleri blanc</i>	<i>200 gr de germes de soja</i>
<i>1 oignon rouge</i>	<i>15 gr de curry madras</i>
<i>2 c à soupe d'huile (type tournesol ,ou huile pour wok neutre)</i>	<i>Sel et poivre</i>
<i>4 cubes de bouillon de poule</i>	<i>Maïzena à dilué dans de l'eau froide</i>

Préparation :

Couper les champignons en lamelles et réserver.

Détailler céleri en rondelle , poivron et oignon en lamelles , carottes et poireaux en julienne .

Placez dans la casserole l'huile et les légumes (sauf les champignons) et faites suer quelques minutes, émietter les cubes de bouillon en remuant le tout 2 min.

Couvrez d'eau. Laissez cuire à petit bouillon durant 30 min.

Saupoudrer du curry en poudre et ajouter le nuoc-mam, mélanger.

Laisser cuire à petit bouillon durant 10 min.

Ajouter les champignons, puis le soja et poursuivez la cuisson une bonne vingtaine de minute.

Saler et poivrer , goûter et rectifier si nécessaire.

Diluer la maïzena et ajouter progressivement pour obtenir la consistance que vous souhaitez.

Infos – Conseils :

Ce type de potage peut être mis au congélateur ou en bocaux stérilisés. Dans ce cas ,mettre la maïzena le jour de son utilisation.

Quelques vermicelles , type cheveux d'anges peuvent être ajoutés pour la garniture par exemple.