

# SOUPE DE BUTTERNUT



4 PERSONNES



40 MINUTES

400g de courge Butternut	1 c. à café de curry
1 carotte	1l de bouillon de volaille ou légumes
1 oignon	4 châtaignes cuites
2 gousses d'ail	Sel, poivre
2 c. à soupe d'huile d'olive	

Epluchez la carotte, épluchez la courge et coupez-les en dés.

Epluchez, dégermez et émincez l'oignon et les gousses d'ail.

Dans une casserole, faites-les revenir avec l'huile d'olive pendant 3 minutes.

Ajoutez les légumes et le curry mélangez et poursuivez la cuisson à couvert pendant 10 minutes à feu doux.

Ajoutez le bouillon de volaille, portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes.

Salez et poivrez. Mixez la soupe.

Servez-la chaude avec des éclats de châtaignes.

