

# Soupe de carottes au curry

**Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min**

## **Ingrédients (4 pers.)**

500 g de carottes

2 oignons

½ l de bouillon de légumes

Poivre de Cayenne

½ c. à c. de curry en poudre

Quelques croûtons ou graines de courge



## **Préparation**

Mettre les carottes pelées et coupées en morceaux, ainsi que les oignons émincés dans une casserole avec le bouillon. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 30 minutes.

Hors du feu, mixer le tout puis ajouter le curry et le poivre.

## **Dressage**

Servir dans des petites soupières individuelles, et décorer avec des croûtons ou des graines de courges grillées.