



VELOUTÉ AUX LÉGUMES D'HIVER ET AU CURRY ROUGE



2 pers.



25 min.



410 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

200g. de panais / 300g. de patate douce /
150g. de carotte / 100g. de fromage frais

FOND DE PLACARD

2cc. pâte de curry rouge / Huile / Eau / Sel /
Poivre

Panais / Patate douce / Carotte. Éplucher puis couper les légumes en petits cubes.

Velouté. Verser un peu d'huile dans une casserole, ajouter 2cc. de pâte de curry rouge et diluer. Puis, ajouter les légumes et bien mélanger le tout. Verser de l'eau jusqu'à hauteur, saler, poivrer et cuire environ 15 minutes. Enfin, ajouter le fromage frais et mixer le tout. Si le velouté est trop épais, ajouter un peu d'eau et mixer à nouveau.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.