SOUPE DE BETTURNUT ET CAROTTES

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn

4 PERSONNES:

1 courge butternut

1 oignon

1 c à s de crème fraîche

2 carottes

1 cube bouillon volaille

Sel

Poivre

Curry

Huile d’olive

PRÉPARATION:

1. Faire revenir dans l’huile d’olive : l’oignon émincé ainsi que les carottes et la courge butternut préalablement épluchés et coupés en dés. Couvrir d’eau à hauteur et ajouter le cube de bouillon de volaille.
2. Laisser mijoter à couvert 25 minutes. Ajouter la crème, mixer le tout, saler et poivrer.