

## **Les Dés sont mixés** **ARTELIERS**

<b><u>Ingrédients :</u></b>	500 gr de pommes de terre	500 gr de butternut
	500 gr de carotte	500 gr de patate douce
	100 gr de blanc de poireau	10 gr de sel
	500 gr de citrouille	1 échalote
	1 cuil à café d'huile d'olive	1 bouillon cube légume
	1 cuil à café de curry	1 litre d'eau
	20 cl de crème coco	20 gr gingembre frais

### **Préparation :**

Préparez tous les légumes en petits morceaux. Puis dans une cocotte, faire fondre les échalotes dans l'huile d'olive avec le curry à feu doux. Versez les légumes dans la cocotte sur le mélange échalote, curry et huile d'olive, salez à ce moment là. Bien mélangez et faire revenir quelques minutes

Préparer le bouillon avec 1 litre d'eau et le cube lorsqu'il est bien dissout, versez sur les légumes.

Faire cuire doucement à la cocotte.

Mixez la soupe, rajouter la crème de coco et pressez avec un presse-ail le gingembre frais.

Déposez quelques dés de carotte revenus dans de l'huile d'olive sur la soupe au moment de servir.

Dégustez, bon appétit !