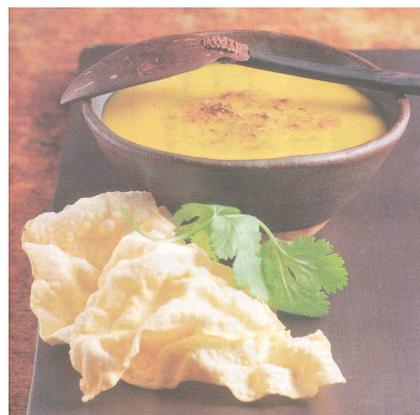


Soupe indienne de pommes de terre au curry

Ingrédients: pour 4 personnes

500 gr	Pommes de terre (variété riche en amidon)
2	Oignons
1 cs	Huile d'arachide
1 cc	Curry en poudre
2 dl	Lait de coco
5 dl	Bouillon de légumes
	Sel, poivre du moulin
4	pappadums
1	Bouquet de coriandre



Préparation

1. La soupe indienne de pommes de terre au curry

- Eplucher les pommes de terre et les couper en menus dés.
- Hacher les oignons.
- Les faire revenir avec les pommes de terre.
- Saupoudrer de curry et laisser brièvement revenir.
- Mouiller au lait de coco et au bouillon.
- Couvrir et laisser cuire jusqu'à tendreté.
- Passer la soupe au presse-purée et remettre dans la casserole ou la mixer directement avec le mixeur plongeur.
- Rectifier l'assaisonnement avec le sel, poivre et éventuellement curry.
- Préparer le pappadums comme indiqué sur l'emballage, soit réchauffés au micro-onde soit frits dans l'huile.

2. La finition et présentation

- Verser la soupe dans des bols chauds.
- Saupoudrer d'une pincée de curry et servir avec les pappadums.