



INGRÉDIENTS

- poireaux : 2
- céleri vert : 5-6 branches
- ail : 1 gousse
- curcuma en poudre : 1 càc
- curry : 1 càc
- huile d'olive : 1 càs
- lait de coco : 1/4 de berlingot
- bouillon végétal

Pour plusieurs bols

POTAGE DE POIREAUX, CELERI AU COCO, CURRY ET CURCUMA

Préparation 20 min

PRÉPARATION

1/ lavez les poireaux, le céleri et coupez-les en morceaux.


2/ faites les cuire à la vapeur 10 min. avec l'ail.

3/ mixez le tout en ajoutant le bouillon végétal, l'huile d'olive et le lait de coco, le curcuma, le curry et de l'eau de cuisson pour rectifier la consistance.

4/ gardez quelques lamelles de poireaux pour la décoration

Conseil : gardez l'eau de votre cuit-vapeur pour rectifier la consistance de vos préparations ou utilisez-la pour la préparation de vos sauces

nini
[non-non]

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]

