

Crème de pâtissons au cari

8 portions

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

4 tasses de pâtissons épluchés, épépinés et coupés en dés

1 oignon moyen haché finement

3 gousses d'ail hachées finement

6 c. à table d'huile d'olive

2 c. à table de cari

4 tasses de bouillon de poulet

sel & poivre

Préparation

1. Dans un grand chaudron, faire sauter les oignons dans l'huile d'olive à feu vif pendant 2 minutes;
2. Ajouter les pâtissons et poursuivre la cuisson encore 2 minutes;
3. Ajouter l'ail et cuire encore 3 minutes en brassant régulièrement;
4. Ajouter le cari et mélanger;
5. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition;
6. Réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes;
7. Passer au malaxeur pour obtenir une texture crémeuse;
8. Ajouter sel et poivre au besoin;
9. Servir en ajoutant une c. à table de crème 35%