

# 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.