

Soupe de navets à la pomme et au curry

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine :

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



15 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de **navet**
- 1 **pomme** acidulée
- ½ c à c rase de **curry** en poudre
- 1 **oignon**
- 1 cm de **gingembre** frais
- 1 c à s d'**huile d'olive**
- 1 pincée de gros **sel de Guérande**

*peut contenir des allergènes

1. Brosser les navets et les râper.
2. Éplucher la pomme et la couper en petits morceaux.
3. Faire chauffer le curry dans l'huile d'olive.
4. Ajouter l'oignon, les navets et la pomme et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Assaisonner.
5. Couvrir avec de l'eau filtrée et cuire 15 minutes à feu doux.
6. Mixer. C'est prêt !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69