

# 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](http://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'Hauouza  
02 85 29 29 69