

RECETTE DES GERISASOU
SOUVENIR D'USTOU (ARIEGE)

LA SOUPE CAROTTES CURRY KIRI

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de carottes
- 10 portions de kiri
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de curry de madras
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 l d'eau

Préparation 15 mn Cuisson 30 mn

Epluchez les **carottes** et les **oignons** (sans pleurer) et coupez les en petits morceaux

Dans une cocotte (pas en papier) faites chauffer l'**huile d'olive** et ajouter les légumes pour les faire revenir

Mélanger bien et ajoutez le **curry**

Ajouter l'**eau** et les **bouillons cubes**

Laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient bien cuites (au moins 30 mn)

Ajouter le **kiri** et mixer

Servir bien chaud

Bon appétit