

## *Soupe de potimarron au curry et menthe*

### *Pour 4 personnes*

*2 petits potimarrons*

*3 carottes*

*1 cube de bouillon de poulet*

*2 cuil à café rase de poudre de curry*

*1 poignée de feuilles de menthe*

Lavez les potimarrons, retirez le cœur et coupez-les en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en gros morceaux.

Placez les légumes dans le panier de la cocotte minute, versez de l'eau dans la cocotte à la hauteur du fond du panier et ajoutez le cube de bouillon dans l'eau. Portez l'eau à ébullition, quand elle commence à bouillir fermez la cocotte et comptez 20 minutes de cuisson.

Une fois les légumes cuits, mixez-les avec l'eau de cuisson, la poudre de curry et les feuilles de menthe, ajoutez un peu d'eau si la texture est trop épaisse et voilà la soupe est prête.