



Soupe de carottes au curry

16/10/2018 à 11h57

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 oignons
- 6 portions de vache qui rit ou carré frais
- 600 g de carottes
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 l d'eau

Préparation :

- Lavez, épluchez les légumes et coupez-les en morceaux ;
- Faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez les légumes dans une poêle ;
- Mélangez bien et saupoudrez de curry ;
- Ajoutez l'eau et les cubes de bouillon ;
- Laissez cuire 15 minutes ;
- Mixez la soupe et ajoutez les portions de fromages et laissez-les fondre ;
- Servez chaud.