

## Crème de curry

### Pour 4 personnes

**2 grosses carottes**  
**2 gros oignons**  
**2 gousses d'ail**  
**2 feuilles de laurier**  
**1l de bouillon de volaille**  
**Env. 40g de beurre**  
**Env. 2 dl de crème fraîche (Krema)**  
**4 c à c de jus de citron**  
**2 c à c de curry en poudre**  
**6 gouttes de tabasco**  
**Sel, poivre**

### Pour la déco : un peu de persil et des croûtons

Epluchez, émincez et coupez les carottes, les oignons et l'ail.  
Faites fondre le beurre dans une casserole puis faites y revenir les carottes, les oignons et l'ail sans laisser dorer.

Versez ensuite le bouillon sans cesser de tourner et portez à ébullition.

Ajoutez alors le jus de citron, le tabasco et les feuilles de laurier ; mélangez ; couvrez et laissez cuire pendant 20 mn à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Retirez le laurier et passez la préparation.  
Incorporez ensuite la crème fraîche, vérifiez l'assaisonnement et mélangez.

Décorez avec un peu de persil haché et des croûtons.

Cette soupe peut aussi être servie glacée.

Afiyet Olsun !