



JEUDI

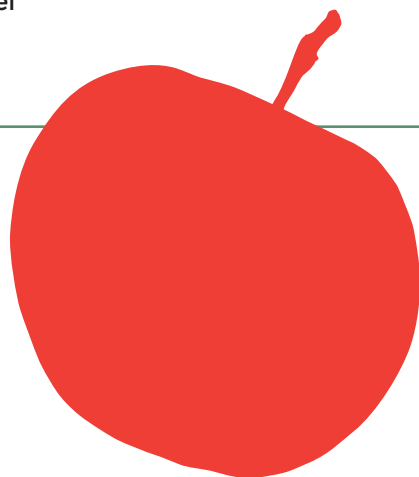
Potage aux navets, à la pomme et au curry

Les ingrédients (pour 6 personnes)

500 g de navets
1 pomme acidulée
½ cuillère à café
rase de curry en poudre
1 oignon
1 cm de gingembre frais
1 cuillère à soupe
d'huile d'olive
1 pincée de gros sel
de Guérande

Description de la recette

- Brosser les navets et les râper
- Éplucher la pomme et la couper en petits morceaux
- Faire chauffer le curry dans l'huile d'olive
- Ajouter l'oignon, les navets et la pomme et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner.
- Couvrir avec de l'eau filtrée et cuire 15 minutes à feu doux
- Mixer. C'est prêt !



Bonne dégustation!