

## SOUPE POULET LÉGUMES CURRY



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 3*

### **Ingrédients:**

- 200g Carottes
- 100g Choux blanc
- 50g Brocoli
- 150g Blanc de poulet
- 1cc rase Bouillon de votre choix
- 2cs Curry en poudre
- 800g Eau
- 250g Crème de coco

### **Préparation:**

- Placer dans le bol, 200g de carottes coupées en rondelle, 100g de choux blanc coupé en morceaux, 50g de brocoli, 10g de gingembre, 150g de blanc de poulet en morceaux, 800g d'eau, une 1cc de bouillon cuire 18 min/100°/vitesse 3.
- Vider la moitié de l'eau qui se trouve dans le bol
- Ajouter 250g de crème de coco puis 2cs de poudre de Curry et mixer 1 minutes / vitesse 10