

Velouté de la volaille avec banane et curry

Ingrédients

* carré de bouillon de volaille * oignons * curry * banane * citron * céleri blanc * poireaux blancs

Opération de départ

Emincer les oignons, le céleri et le poireau

Opération de cuisson

- Suer les légumes dans une casserole avec du beurre ne pas oublier de mettre le couvercle
- Lier en y ajoutant du poivre
- Mouiller la préparation en y ajoutant de l'eau et le bouillon de volaille
- Assaisonner avec du sel, poivre, curry et du curuma (pour la couleur)
- Laisser cuire jusqu'à l'ébullition.
- Laisser cuire à prémissement jusqu'à ce que tous les légumes seront cuits.

Opération de finition

- Mixer la préparation en y ajoutant la banane
- Passez dans une passoire
- Ajouter la crème
- Assaisonner et ajouter le curuma
- Servir