Soupe de chou chinois au curcuma

6 personnes :

Ingrédients

1 chou chinois
1 échalote
1 courgette
2 petites pommes de terre
100 gr de lardons
1 c à café de curcuma
2 c à soupe de crème fraîche épaisse et entière
1 tablette de bouillon de bœuf
1 c à café d'huile d'olives , sel.

Défaire les feuilles du chou chinois, les rincer, puis les couper en tronçons.
Laver la courgette et la couper en cubes.
Peler et émincer l'échalote.

Chauffer 1 litre d'eau en ajoutant la tablette, pour en faire un bouillon.

Dans un faitout, chauffer 1 c à café d'huile d'olives et faire revenir l'échalote 2 à 3 mn, ajouter les lardons et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les lardons commencent à colorer.

Ajouter le chou, la courgette, les pommes de terre, saler légèrement

verser le bouillon de bœuf et ajouter 1 c à café de curcuma.
tasser un peu le chou (il va prendre du volume en cuisant) couvrir , faire cuire 30 à 35 mn , jusqu'à ce que les légumes soient bien tendre.

Mixer et ajouter la crème fraîche, gouter et rectifier l'assaisonnement.