



Mousse de poireaux au curry



4 blancs de poireaux, 1 belle échalote, 2 pincées de curry doux, 25cl de crème liquide à 15% ou de crème de soja.

Faire revenir à l'huile d'olive l'échalote hachée, ajouter les poireaux émincés, sel, curry, crème. Cuire à feu vif 7 à 8mn. Mixer finement.

Refroidir et l'utiliser comme un mayonnaise, pour accompagner légumes et crudités.

On peut bien sûr la déguster chaude en accompagnement d'une volaille ou d'une viande