

# Bouillon de légumes (carottes, navets et blettes)

## Quantité

2 personnes

## Ingrédients

- 1L de bouillon de légumes
- 1 botte de navets
- 4 branches de blettes
- 1 oignon
- 4 carottes
- ½ cuillère à café de curry
- 5 cl de vin blanc
- 1 filet d'huile d'olive
- *facultatif* : 120 g de crevettes rouges décortiquées



## Préparation

1. Épluchez et émincez l'oignon ;
2. Dans une cocotte, chauffez l'huile puis faites suer l'oignon ;
3. Lavez les blettes, séparez les feuilles des côtes ; ciselez grossièrement les feuilles de blettes, et coupez les côtes en biseaux ;
4. Coupez les carottes en rondelles ;
5. Épluchez et coupez les navets en tranches ;
6. Ajoutez les côtes, carottes et les navets à l'oignon sué dans la cocotte, faites suer pendant 2 min puis versez le vin blanc ; ajoutez le bouillon de légumes et les feuilles de blettes dans la cocotte ;
7. Salez, poivrez et ajoutez le curry, laissez mijoter pendant 30 min à couvert ;
8. *facultatif* : si ce sont des crevettes crues, faites-les sauter à la poêle puis ajoutez les crevettes au bouillon 5 min avant de servir. Servez chaud ;
9. Bon appétit !

