

Crème de tomate au cari (Le palais gourmand)

J'ai ajouté 2 tomates fraîches qui périssaient sur le comptoir et réduit le cari de moitié, attention si vous n'aimez pas trop cette épice, mettez-en à votre goût. Donne 4 portions. Mes ajouts ou omissions entre parenthèses.

1 oignon émincé
1 carotte tranchée (mis 3)
1 gousse d'ail (2)
2 c. à table de beurre
2 c. à table de poudre de cari (mis 1)
1 boîte de 796ml (28 oz) de tomates
2 tomates fraîches coupé en morceaux (mon ajout)
2 tasses de bouillon de poulet
2 c. à thé de sucre ou plus
1/2 tasse de crème (pas mis)
Sel, poivre au goût

Dans une casserole, attendrir l'oignon, la carotte et l'ail dans le beurre. Ajouter la poudre de cari et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter les tomates, le bouillon et le sucre. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.