

## Potage de patates douces



### Ingrédients

1 c. à table (15 ml)	huile végétale
1	petit oignon, haché
3	gousses d'ail, hachées
1 c. à table (15 ml)	gingembre frais, haché
2 c. à thé (10 ml)	pâte de cari rouge
2	grosses patates douces pelées, coupées en cubes de ½ pouce
4 tasses	bouillon de poulet
Cheddar fort pour servir	

### Préparation

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et la pâte de cari. Cuire, en brassant de temps à autre, pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli.
2. Ajouter les patates douces. Mélanger pendant 1 minute pour bien enrober.
3. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Réduire à feu doux, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres.
4. Réduire la soupe en purée, au mélangeur. Réchauffer au besoin.

### Note personnelle :

La grosseur des patates douces varie beaucoup. J'en utilise 2 grosses ou 3 moyennes. Vous devrez peut-être ajuster la quantité de bouillon de poulet en conséquence afin d'obtenir la consistance voulue.

Je sers avec du cheddar fort râpé, que chacun peut ajouter à volonté à son potage.

Bon appétit!

*Source : revue Coup de pouce*