

Soupe de vermicelle au curry

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 verre de vermicelles
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 2 c. à s. de crème fraiche épaisse
- 20 cl de crème fraiche
- 2 cubes de bouillon de volaille

La **recette**

Etape 1

Mettre un litre d'eau à bouillir, puis ajouter les cubes de bouillon dans l'eau ainsi que les vermicelles.

Etape 2

Dans un bol à part, mélanger la crème fraiche avec le curry en poudre.

Etape 3

Une fois les vermicelles cuits, ajouter le mélange à base de curry et de crème fraiche. Mélanger et servir chaud.