



## Lamelles de poireaux et carottes au Curry

### Catakombes



Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 4 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 40 cl de crème liquide
- curry
- huile d'olive

Préparation :

- Laver les poireaux, garder les blancs et les couper en rondelles.
- Éplucher les carottes et faire des lamelles à l'aide d'un économe.
- Faire revenir les légumes dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive. Une fois caramélisés, baisser le feu et ajouter la crème liquide. Laisser mijoter 10 min.
- Ajouter une cuillère à soupe de curry et laisser mijoter 10 min.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)