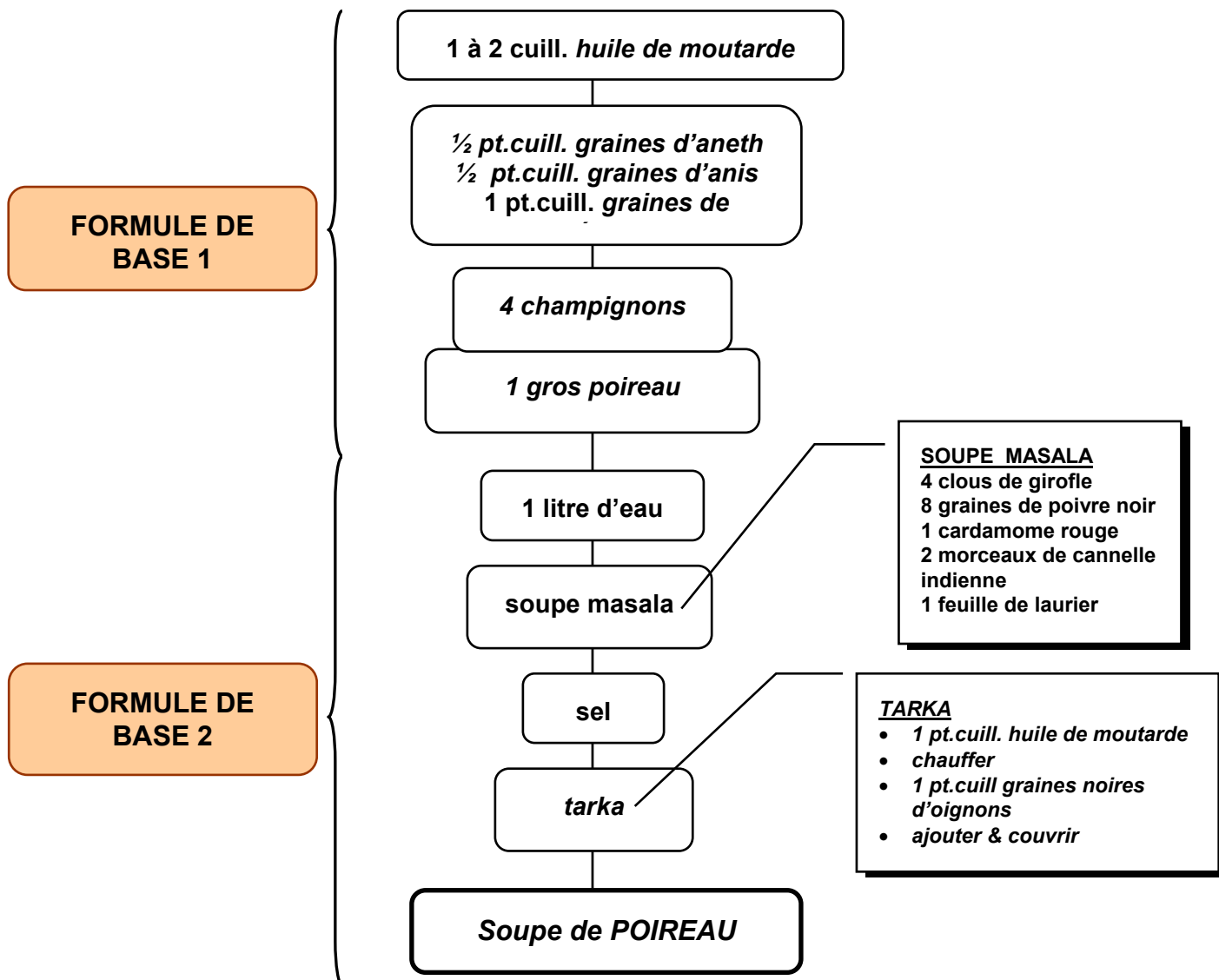


Soupe de POIREAU
selon FORMULE DE BASE 1 & 2
(4 personnes)



Chauffez l'huile de moutarde et ajoutez les graines. Quand les graines sautent, ajoutez les champignons et poireau coupé très fin sur feu haut. Faire mijoter 5 min. Ajouter de l'eau bouillante (ATTENTION VAPEUR BRÛLANTE !!). Faire cuire 10 min., puis ajoutez la soupe masala. Saler selon goût. Faire bouillonner 5 à 10 min. Pour le tarka : versez un peu d'huile de moutarde dans une louche et chauffez la sur la flamme de gaz. Ajoutez les graines d'oignons. Quand les graines sautent, plongez la louche dans la soupe et couvrez. (ATTENTION VAPEUR BRÛLANTE !!) Laisser reposer quelques instants et servir.