



Soupe Butternut

Au curry et lait de coco



Temps de préparation :

15 min de préparation

30 min de cuisson

Ingrédients : (Pour... 2 personnes))

- 1 courge butternut
- 3 carottes
- 3 pomme de terre
- 20 cL de lait de coco
- 2 échalotes
- 1 cc de curry
- 1 cube de bouillon de légumes

Eplucher tous les légumes et le fruit. Les couper en morceaux.

Faire revenir les échalotes puis ajouter les légumes, le curry et l'eau.

Laisser cuire à feu fort et à couvert jusqu'à ce que les morceaux de butternut soient tendres (environ 30 minutes).

Rajouter le lait de coco.

Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un joli velouté orange.

Rajuster l'assaisonnement en sel selon votre convenance.

Bonne dégustation