SOUPE DE COURGE AU LAIT DE COCO

INGRÉDIENTS

- 30g de beurre
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 50cl d'eau
- 400g de purée de potiron
- 40cl de lait de coco
- 2c-à-s de jus d'orange
- 2 c-à-c de gingembre moulu
- ½ c-à-c de mélange 4 épices
- ½ c-à-c de piment

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Faire revenir l'ail et l'oignon haché dans un peu de beurre

Ajouter, coupée en dés, la courge, le lait de coco, le gingembre, l'eau et le jus d'orange.

Laisser cuire doucement à peu près 30 minutes.

Mixer pour obtenir un velouté et servir avec de la ciboulette ou de la coriandre selon vos goûts.