

LA RECETTE DU CRI

SOUPE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO

Ingrédients

- 1 COURGE BUTTERNUT
- 1 ECHALOTE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 40 CL DE BOUILLON DE LÉGUMES
- 20 CL DE LAIT DE COCO
- 1 PETIT MORCEAU DE GINGEMBRE

Préparation

1. ÉPLUCHEZ LA COURGE BUTTERNUT, COUPEZ-LA EN DEUX POUR RETIRER LES GRAINES ET COUPEZ LA CHAIR EN CUBES
2. ÉPLUCHEZ L'ÉCHALOTE ET L'AIL. PELEZ ET RÂPEZ LE GINGEMBRE. FAITES RISSOLER LE TOUT 2 MN DANS L'HUILE D'OLIVE BIEN CHAUDE. AJOUTEZ LES CUBES DE BUTTERNUT ET UN PEU DE SEL, REMUEZ. MOUILLEZ AVEC LE BOUILLON ET LAISSEZ CUIRE 20 MIN SUR FEU MOYEN. AJOUTEZ LE LAIT DE COCO ET POURSUIVEZ LA CUISSON 1 MIN. MIXEZ AU BLENDER ET DÉGUSTEZ.