



SOUPE POTIRON-CURRY



Ingrédients

Pour 8 personnes:

- 1 potiron
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 3cm de gingembre frais
- 8dl d'eau
- 1 càc de curry en poudre
- Jus de ½ citron vert
- 2dl de lait de coco

Préparation

- Détailler le potiron en morceaux grossiers.
- Eplucher l'ail et l'oignon et les émincer.
- Eplucher et râper finement le gingembre.
- Faire revenir dans une casserole, l'oignon, l'ail, et le gingembre jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
- Ajouter le potiron et l'eau et porter à ébullition.
- Laisser mijoter la soupe une vingtaine de minutes à feu moyen.
- Mixer finement, ajouter le curry, le lait de coco et le jus de citron vert.

