

Soupe de carottes au lait de coco

Pour 4 personnes:

- 5 carottes
- 1 petite pomme de terre
- 1/2 oignon
- 200 à 250mL de lait de coco
- 1 cube de bouillon légumes ou volaille
- 1 c.c. de cumin
- 1 c.c. de gingembre en poudre
- 1 c.s. d'huile d'olive
- un peu de coriandre
- sel au goût



1. Faites revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les carottes coupées en fines rondelles et la pomme de terre coupée en petits dés.
2. Couvrez d'eau, ajoutez le cube de bouillon et les épices. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
3. Mixez. Ajoutez le lait de coco. Ajoutez éventuellement un petit peu d'eau si trop épais. Mixez à nouveau si nécessaire.
4. Ajoutez la coriandre ciselée.
5. Remettez doucement sur le feu pendant 5 minutes.