



Soupe à la Courge au Curry Rouge

Pour 4 personnes

1 oignon
2 c. à s. d'huile
500-600 g de chair de courge coupée en dés
8 dl de bouillon
250 ml de lait de coco
1 c. à s. de pâte de curry rouge

Faites revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

Ajouter les dés de courge. Mélanger pendant 1 minute.

Ajouter le bouillon

Laisser cuire 20 minutes

Mixer les morceaux de courge

Ajouter le lait de coco

Ajouter la pâte de curry rouge

Laisser cuire encore 5 minutes

Rectifier le goût et servir