# SOUPE A LA COURGE ET AU LAIT DE COCO

**Pour 8 personnes préparation 15 mn Cuisson 40 mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1kg de courges potimaron, butternut | 1 c. à café de curry rouge |
| 1 gros oignon | 2 tiges de citronnelle |
| 1 patate douce | 4 c à soupe d’huile de coco |
| 1 botte de corindre | 1 lime |
| 40cl de lait de coco | Sel |

1. Emincez l’oignon. Epluchez la patate douce et les courges, coupez-les en cubes réguliers.

2. Faites suer l’oignon dans l’huile de coco avec le curry rouge. Ajoutez les légumes et les tiges de citronnelle fendues en 2. Salez puis baissez le feu et faites cuire à couvert 20mn en remuant de temps en temps.

3. Lorsque les légumes sont fondants (vérifiez la cuisson des légumes en piquant à la pointe d’un couteau), versez le lait de coco.



4. Portez à ébullition, poursuivez la cuisson encore 15mn puis retirez les tiges de citronnelle.

5. Mixez, goûtez et rectifiez l’assaisonnement si besoin. Servez avec de la coriandre ciselée et un filet de lime.