**SOUPE COURGETTES ET COCO**

18 portions

4 fois l’originale

**Ingrédients**

* 4 kg courgettes
* 4 oignons jaunes émincés
* 70 g de cari
* 1,6 L lait de coco
* 8 tasses d’eau, environ
* Sel/poivre
* huile d'olive

**Instruction :**

* Couper les oignons. Lavez-les courgettes et coupez-les en gros cubes.
* Faites revenir les oignons et les courgettes dans une casserole avec de l'huile d'olive, le curry, le sel et le poivre pendant 3 ou 4 min à feu moyen.
* Versez ensuite le lait de coco et ajoutez de l'eau de façon à ce que les courgettes soient recouvertes de liquide. Laissez cuire 45-60 minutes à feu doux (5 – 6).
* Sortir du feu et mixer.

**Montage :**

Verser 2 louches de la préparation par plat.