Potage de citrouille à la thaï : 5 ingrédients et prête en 10 minutes!

RECETTES – HALLOWEEN – REPAS – SOUPES/POTAGES

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 c. à table de pâte de cari à la tandoori (ou plus si vous aimez ça plus épicé)
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 6 tasses de purée de citrouille
- 2 tasses de lait de coco (réserver 1 c. à table pour la décoration)
- 1 petit oignon rouge coupé en fines lanières
- Coriandre
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un grand chaudron, à feu moyen, mettre la pâte de cari et brasser pendant une vingtaine de secondes. Ajouter le bouillon de poulet et la purée de citrouille. Bien brasser.
2. Quand la soupe bout, ajouter le lait de coco. Bien brasser et laisser mijoter quelques minutes encore.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Servir en ajoutant une poignée de coriandre, quelques rondelles d’oignon puis un peu de lait de coco .