

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6 portions



Potage de citrouilles à la thaï

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

Marche à suivre :

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 .