



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

SOUPE GLACEE COURGETTE COCO ET CURRY

Ingrédients :Pour 4 personnes

4 courgettes,
1 oignon blanc,
coriandre, (facultatif)
20 cl lait de coco,
copeaux de noix de coco,
1 cube bouillon de légumes,
2 c. à café de curry,
1c à soupe d'huile olive,
sel et poivre.

Réalisation :

Faire chauffer l'huile et faire fondre l'oignon émincé avec 1 c. de curry et sel, puis ajouter les courgettes en rondelles et laisser cuire 5 minutes.

Ajouter le cube de bouillon émiété, poivrez et couvrir d'eau. Cuisson entre 20 et 25 minutes puis verser le lait de coco en fin de cuisson et mixer.

Servir frais avec quelques feuilles de coriandre ou autre herbe, les copeaux de noix de coco et un peu de curry.