SOUPE LASKA

HAUTE-SAVOIE HABITAT

INGRÉDIENTS

Echalotes	Gingembre frais	Citronnelle	Courge butternut
Pâte de curry rouge	Ail	Curcuma en poudre	Patates douces
Carottes	Bouillon de légumes	Lait de coco	Nouilles de riz
Citrons verts	Coriandre fraîche	Huile végétale	*Option : tofu*

RECETTE

- Faites suer les échalotes, l'ail et le gingembre pendant 3 à 4 minutes.
- Ajoutez la pâte de curry rouge, le curcuma et les bâtons de citronnelle préalablement écrasés.
- Ajoutez les légumes coupés.
- Versez le bouillon de légumes chaud.
- Portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter 20 à 25 minutes.
- Incorporez le lait de coco.
- Faites cuire les nouilles de riz séparément dans de l'eau bouillante puis égouttez.
- Au moment de servir, ajoutez la coriandre fraîche + quartier de citron vert pressé.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org