SOUPE BUTTERNUT GINGEMBRE COCO

LE MIKADO
MJC CENTRE SOCIAL ANNECY NORD

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes.

1 Butternut
2 cuillère à café de coriandre moulue
1 centimètre de gingembre frais
2 petites pommes de terre
1L de bouillon de légumes
Sel et Poivre
1 oignon
40cl de lait de coco

RECETTE

- Pelez l'oignon puis émincez-le.
- Pelez la courge à l'aide et coupez la chair en gros cubes.
- Pelez les pommes de terre et coupez les en morceaux.
- Placez le tout dans un faitout et couvrez avec du bouillon. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient fondants pendant 20min.
- Mixez l'ensemble au mixeur plongeant. Ajoutez le lait de coco et le gingembre coupé en lamelles.
- Versez le tout dans un blender et mixez à vitesse moyenne à rapide.
- Servez dans des assiettes creuses et ajoutez un filet de lait de coco.