



SOUPE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO

INGREDIENTS

1 oignon
10g de beurre
600g de carottes
250g de pommes de terre
90cl de bouillon de volaille
1 boîte moyenne de lait de coco
1/2 bouquet de coriandre
1 orange
1 citron vert

Émincer 1 oignon et le faire revenir avec un peu de beurre dans une cocotte. Ajouter 600g de carottes en rondelles et 250g de pommes de terre en dés. Couvrir et laisser rissoler 10min.

Ajouter 90cl de bouillon de volaille, 1 boîte de lait de coco, 1/2 bouquet de coriandre, le jus d'une orange et d'un citron vert. Couvrir et cuire 30min. Mixer.

Servir avec quelques peluches de coriandre fraîche sur le dessus.
Déguster.