



# Soupe de carottes au lait de coco



8



30 min



Facile

## Ingrédients

-  350g de carottes
-  160g de pommes de terre
-  1 oignon
-  1 gousse d'ail
-  1 citron vert
-  1 pincée de cumin moulu
-  1 pincée de gingembre
-  1 botte de coriandre
-  10 cl de lait de coco
-  1 cuillère à soupe d'huile d'olive
-  1 cuillère à café de pâte de curry vert

## Préparation

Étape 1 :

Faire chauffer l'huile avec la pâte de curry, le cumin et la coriandre jusqu'à ce que les parfums commencent à se dégager.

Étape 2 :

Ajouter le gingembre, l'oignon émincé, l'ail ciselé et laisser revenir le tout 5 minutes.

Étape 3 :

Ajouter les pommes de terre et les carottes préalablement préparées.

Étape 4 :

Mouiller à hauteur et verser le lait de coco.

Étape 5 :

Ajouter en dehors du feu le jus de citron vert et mixer.

Étape 6 :

Servir chaud ou froid, décorer de coriandre.

*Conseil du chef : ne pas oublier de rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.*

Recette proposée par le Chef Wilfrid Kergosien  
Angers Louis Gain

Vous satisfaire chaque jour 