

Recette : SOUPE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE !

Plats



**SOUPE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE !**

**INGRÉDIENTS**

1 kilogramme de carottes  
20 centilitres de lait de coco  
1 cuillère à café de gingembre frais râpé  
1 cube de bouillon de volaille  
1 oignon  
1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

**PRÉPARATION**

1. Laver et éplucher les carottes.
2. Couper les carottes en petits morceaux.
3. Peler et émincer l'oignon.
4. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive chaude avec le gingembre et une cuillère à soupe d'eau.
5. Ajouter les carottes.
6. Les recouvrir d'eau.
7. Faire cuire pendant 20 minutes environ.
8. À mi-cuisson, rajouter le cube de bouillon et remuer.
9. Mixer les carottes.
10. Verser le lait de coco dans la soupe.
11. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
12. Saler et poivre à votre convenance.

**Un Conseil ?**

Servir aussitôt.

4  
PERSONNES

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes



*C'est à vous de jouer !*