

Soupe de butternut-coco-curry-noisette

Pour 4 bols

1 courge butternut

1 cc curry poudre

100ml lait de coco de mon partenaire Ayam

3 poignées de noisettes

Epluchez la courge butternut, coupez-la en morceaux et retirez les graines ainsi que les filaments de son cœur. Faites la cuire à la vapeur dans une cocotte minute.

Une fois la courge cuite, mixez-la dans son eau de cuisson en y ajoutant le curry en poudre et les noisettes. Pour finir incorporez le lait de coco.

Il ne reste plus qu'à servir avec quelques noisettes entières pour apportez un peu de croquant.