

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## SOUPE DE COURGE AU LAIT DE COCO



Pour 2-4 personnes :

- 1 courge muscade de 1kg environ
- 2 belles carottes
- 1 oignon
- 2 poireaux
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 1/2 l d'eau
- 100 ml de lait de coco
- Sel et poivre

Coupez les légumes pelés grossièrement en morceaux, rajoutez le bouillon et la même quantité d'eau. Salez, poivrez. Faites cuire à feu moyen pendant 45 min.

Mixez, ajoutez le lait de coco. Mélangez bien et servez aussitôt.