

SOUPE DE POTIRON AU LAIT DE COCO

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1/4 de potiron
- 400 mL de lait de coco.
- 2 cuillers à café de gingembre
- Sel, poivre

Recette :

1. Epluchez et nettoyez le potiron avec de l'eau additionnée de bicarbonate de soude. Puis découpez le potiron en morceaux. Enfin, faites les cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps-là, chauffez le lait de coco dans une casserole, en ajoutant 2 cuillers à café de gingembre et une pincée de sel. Dès que le potiron est prêt, ajoutez-le au lait de coco. Mélangez le tout dans un mixeur-blender.
3. Servez bien chaud !