***Soupe de courge au chorizo et lait de coco***

***Pour 4 personnes***

1courge iron cup

3 grosses pommes de terre

6 tranches de chorizo

6 feuilles de sauge

3 brins de thym

200ml de lait de coco

Epluchez la courge, coupez-la en morceaux et retirez les graines.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Dans une cocotte minute versez un fond d'eau (jusqu'au bas du panier de cuisson), ajoutez les tranches de chorizo, les feuilles de sauge et les brins de thym dans cette eau.

Mettez les morceaux de courge et de pommes de terre dans le panier de la cocotte, fermez-la et comptez 15 minutes de cuisson à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

Quand les légumes sont cuit, versez-les dans l'eau de cuisson et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeant, incorporez le lait de coco et la soupe est prête.