

Caldo de Sururu

Pour 4 Personnes

200g de chair de coquillages/ fruits de mer – 50 cl de lait de coco
– 3 pommes de terre – 2 oignons – 1/2 botte de coriandre – 2 gousses d'ail – 2
tomates pelées – sel et poivre.

Mixer la coriandre, les gousses d'ail ainsi que les tomates coupées grossièrement jusqu'à obtenir une purée bien lisse et réservez la pour la suite de la recette.

Pelez et cuisez les pommes de terre dans de l'eau 15 à 20 min. Puis mixez les avec le lait de coco et réservez. Emincez finement vos oignons, faites les revenir dans un peu d'huile, doucement jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajoutez alors les fruits de mer et laissez cuire 1 min à feu doux. Ajoutez alors l'intégralité de votre jus aromatique et laissez cuire le tout jusqu'à ce que votre mélange commence à bouillir. Enfin, ajoutez la purée de pommes de terre et de coco .

Mélangez bien puis assaisonnez le tout de sel et de poivre.

Si vous souhaitez une texture plus épaisse, faites réduire.

