

SOUPE DE PATATE DOUCE AU CURRY (thermomix)



Ingrédients :

- 800 g de patate douce épluchée et coupée en cubes
- 1 cœur de bouillon
- 500 g d'eau
- 200 g de lait de coco
- 1 oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cm de gingembre frais râpé
- 1 c à c de curry
- 150 g de pomme de terre

Préparation:

- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux avec l'ail et la gingembre
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter l'huile d'olive
- puis faire revenir 5 minutes à 120° vitesse 1 sans le gobelet doseur
- ajouter les patates douces, l'eau, le cœur de bouillon, le lait de coco, le curry, sel poivre
- lancer la cuisson pour 30 minutes à 100° vitesse 2
- à l'arrêt de la saunerie,
- mixer 1 minute à vitesse 10
- rectifier l'assaisonnement
- déguster sans attendre

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le magazine Mon Robot et Moi n°6