



Soupe portugaise à la courge

Préparer et faire bouillir 250g de châtaignes (ou utiliser une boîte)
Préparer la courge en morceaux et la mettre de côté.

Eplucher un oignon, hacher-le finement et le faire blanchir dans un peu de matière grasse (huile de noix de coco, par exemple).
Ajouter des épices (coriandre, paprika, gingembre haché finement).
Il ne faut pas que l'ensemble prenne une couleur brune.
Glacer avec un bouillon de volaille (juste un petit verre).

Ajouter un litre de lait de coco.

Rajouter les morceaux de courge et les châtaignes.
Laisser mijoter 20 minutes à couvert.

Ecraser avec une louche à trous.
Vérifier l'assaisonnement.



BON APPETIT !

Alda