

Soupe de Courgettes à l'Indienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1.6 kg
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- CURRY EN POUDRE	6 c à café
- LAIT DE COCO	40 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	2 cubes
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- EAU	1 litre



Recette:

- Pelez et hachez l'oignon.
- Coupez les courgettes en dés.
- Chauffez l'huile dans une casserole, faites-y fondre l'oignon émincé puis saupoudrez de curry, mélangez bien puis ajoutez les courgettes et l'ail. Versez le lait de coco et l'eau puis portez à ébullition et ajoutez finalement les cubes de bouillon. Laissez cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Passez le potage au mixeur. Salez et poivrez (éventuellement).
- Servez cette soupe bien chaude ou très froide saupoudrée de curry.