

Potage aux Carottes et Lait de Coco

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	650g pelées et coupées
- OIGNON(S)	1
- GINGEMBRE	2 cm
- CUMIN EN POUDRE	1 pincée
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (1 cube)
- LAIT DE COCO	200 ml
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir dans un peu d'huile les dés de carottes avec l'oignon. Laissez prendre légèrement couleur.
- Intégrez-y ensuite le gingembre râpé ainsi que la pincée de cumin.
- Mouillez avec le bouillon. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 40 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez le lait de coco.
- Transvasez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine puis mixez pendant 1 min 30sec/ vitesse 7-10.
- Remettez le potage dans la casserole, rectifiez l'assaisonnement, puis saupoudrez de coriandre ciselée.
- Réchauffez avant de servir.

