

Soupe de Courgettes à l'Indienne Citronnée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1.250 kg
- OIGNON(S)	2
- CITRON(S)	le jus d' ½
- CURRY	3 c à café
- LAIT DE COCO	1 petite boîte (165 ml)
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- BEURRE DE CUISSON	
- EAU	750 ml
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les courgettes en dés.
- Dans une grande casserole, faites fondre le beurre de cuisson, faites-y revenir les oignons émincés pendant 2 minutes puis saupoudrez de curry et mélangez bien.
- Ajoutez de suite les dés de courgettes, l'ail, le lait de coco et l'eau. Portez à ébullition puis ajoutez le cube de bouillon, baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Au terme de la cuisson, passez le potage au mixer. Rehaussez-le avec le jus du ½ citron.
- Vérifiez l'assaisonnement et si nécessaire, salez et poivrez.

Remarque:

Cette soupe peut être servie chaude ou très froide.