

Soupe de Maïs au Lait de Coco et Crevettes Roses

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

| | |
|-------------------|--------------------|
| - MAIS (GRAINS) | 2 boîtes (2x 300g) |
| - LAIT DE COCO | 220 ml |
| - EAU | 600-700 ml |
| - GINGEMBRE | 1/2 c à café |
| - CREVETTES ROSES | 150g |
| - CORIANDRE FRAIS | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette :

- Faites revenir les grains de maïs égouttés dans un peu de beurre chaud.
- Saupoudrez de gingembre. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le lait de coco et l'eau.
- Portez à ébullition puis couvrez et laissez cuire doucement pendant 30 minutes.
- Après ce temps, mixez le tout au mixeur-plongeur.
- Filtrez ensuite le potage à travers un chinois.
- Remplacez le potage dans une casserole propre et intégrez-y les crevettes roses ainsi que la coriandre ciselée.
- Rectifiez l'assaisonnement et réchauffez si nécessaire avant de servir.