

Soupe Glacée Poireaux-Coco-Curry

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Poireaux Entiers	2
- Oignons	1
- Curry	1 c à café
- Bouillon de Poule	500 ml (1 cube)
- Lait de Coco	165 ml
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez les poireaux en fine julienne.
- Pelez et émincez l'oignon.
- Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile et ajoutez-y l'oignon puis les poireaux. Laissez étuver quelques minutes.
- Saupoudrez alors de curry puis salez et poivrez.
- Mélangez puis arrosez avec le bouillon de poule.
- Laissez cuire à petit bouillon pendant 20 à 25 minutes (jusqu'à ce que les poireaux soient tendres).
- En fin de cuisson, versez le lait de coco.
- Mixez le tout au Monsieur Cuisine pendant 2 min 30 sec à vitesse 6-10.
- Laisser refroidir puis réserver au frais (voir même au congélateur 30 minutes).
- Servir très frais avec quelques feuilles de coriandre ciselée.



Remarque:

Temps de refroidissement: 2 heures