

Soupe d'aubergines et de courges au lait de coco et au cari

POTAGES

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

Rendement : 8 à 15 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Grosses courgettes	2	2	Tailler les oignons et les légumes.
Courges moyennes (musquée, poivrée ou pâtisson)	2	2	
Petites aubergines	2	2	
Oignons moyens	2	2	
Branches de céleri	2	2	
Huile d'olive ou végétale	60 ml	4 c. à soupe	Déposer l'huile dans une casserole et faire suer l'oignon et tous les légumes par la suite. Éviter de faire colorer les courges.
Eau ou bouillon de volaille			Lorsque le tout est glacé, verser le liquide (eau ou bouillon) pour couvrir le tout.
Lait de coco	370 ml	env. 1 1/2 tasse	Porter à ébullition et baisser le feu.
Poudre de cari	5 ml	1 c. à thé	
Sel et poivre, thym frais au goût	Au goût		Quand tout est cuit, passer les morceaux de légumes au robot culinaire et remettre le tout sur le feu. Ajouter le lait de coco, la poudre de cari et les assaisonnements. Laisser mijoter 2 minutes, vérifier l'assaisonnement et servir.