



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Soupe de carottes, lait de coco et gingembre

Pour 4 personnes | Très facile

35 min | **0.73€** La portion (prix indicatif)



Non seulement elle va vous réchauffer, mais en plus, elle va un peu vous faire voyager cette soupe de carotte, grâce à la pointe de gingembre, le lait de coco et la coriandre.

Les ingrédients

- **500 g** de Carotte
- **100 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **1 unité** de Echalote
- **1 c à c** de Curcuma moulu
- **5 brin** de Coriandre fraîche
- **1 c à s** de Huile de tournesol
- **30 g** de Gingembre frais

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Pelez et lavez les carottes, coupez-les en rondelles. Pelez et hachez l'échalote. Pelez et rincez le gingembre, coupez-le en 4 morceaux.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une petite cocotte. Ajoutez l'échalote et le gingembre. Laissez dorer 2 mn à feu doux. Ajoutez les carottes et faites dorer 3 mn en remuant. Salez, poivrez, ajoutez le curcuma. Versez 50 cl d'eau, couvrez et laissez mijoter 15 mn à feu doux.
- 3 Rincez, séchez et effeuillez la coriandre. Retirez les morceaux de gingembre avec une cuillère et mixez finement la soupe. Ajoutez le lait de coco, et rectifiez l'assaisonnement.

Versez la soupe dans 4 bols, décorez avec la coriandre et dégustez chaud.