Soupe de potiron, coco & curry









4 personnes

15 minutes

Aucun

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 600g de potiron
- 100ml de crème de coco
- 1 cuillère à café de curry en poudre (à adapter selon le curry utilisé)
- du sel et du poivre



Epluchez le potiron et coupez-le en cube. Versez-les dans une casserole. Ajoutez de l'eau de façon à recouvrir tout juste les cubes de potimarron. Ajouter du sel. Faites cuire pendant une vingtaine de minutes à feu moyen.

Hors du feu, ajouter la crème de coco, le curry, du sel et du poivre. Mixez le tout (en laissant ou non des morceaux selon ce que vous préférez).