

Recette de la soupe de butternut

Les ingrédients



1 butternut



1 briquette
de lait de coco



HUILE



Un peu de
gingembre



2 gousses d'ail

1 cube de bouillon de volaille / coriandre / tika
massala (épice indienne) / sel et poivre

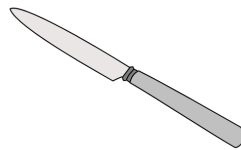
Les ustensiles



Une COCOTTE
MINUTE



UN ÉCONOME



UN COUTEAU



UN MIXER

- 1 - éplucher et couper l'ail et le gingembre
 - 2 - faire cuire l'ail et le gingembre, les épices dans la cocotte.
 - 3 - éplucher et couper le butternut.
 - 4 - Ajouter le butternut, 1 litre d'eau, le cube de bouillon.
 - 5 - faire cuire.
 - 4 - ouvrir la cocotte et mixer. Ajouter le lait de coco.
- Assaisonner selon votre goût, parsemer de coriandre hachée.