Soupe de carottes au lait de coco et coriandre

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 5 carottes
- 1 oignon
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à s. de coriandre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c. à c. rase de gingembre en poudre
- 1 pincée de cumin en poudre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper les carottes et l'oignon petits dés, les faire cuire dans une poêle huilée pendant 5 minutes. Ajouter le gingembre et le cumin.

Etape 2

Dans un litre d'eau, ajouter le cube de bouillon de volaille. Verser le bouillon ans les légumes sans les noyer. Couvrir la préparation et laisser cuire 30 minutes. Une fois les légumes cuits, mixer le tout.

Etape 3

Ajouter le lait de coco dans la préparation mixe et faire cuire à feu vif 5 minutes. Fouetter énergiquement pour en faire un velouté.

Etape 4

Saler, poivrer et assaisonner avec la coriandre.