

CRÈME DE COURGE

INGREDIENTS

Pour quatre personnes

2 échalotes, hachées

1 gousse d'ail, hachée

beurre pour étuver

300 g de courge, butternut par ex., coupée en morceaux d'env. 2 cm

1/2 cc de curry

2 cs de coco, râpée

6 dl de bouillon de légumes clair

sel

1 dl de crème entière, fouettée



PREPARATION

1 Faire revenir les échalotes et l'ail dans le beurre, ajouter la courge, étuver. Ajouter le curry et la coco. Verser le bouillon et laisser mijoter 40 minutes.

2 Passer la préparation au mixer, rectifier l'assaisonnement, ajouter de l'eau si nécessaire. Verser dans des bols de soupe chauds et couronner de crème.