

SOUPE DE COURGETTES à L'INDIENNE

Pour 4 personnes



*500 g de courgettes
200 gr pomme de terre
1 petit oignon(70 gr)
Le jus d' un 1/2 citron
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de curry raz
20 cl de lait de coco
1 tablette de bouillon de volaille
1 cuillère à café d'huile d'olive
300 cl d'eau
1/2 cuillère à café de sel
1/4 cuillère à café de piment d'Espelette*

Peler les oignons, couper les en petits dés.

Peler et écraser la gousse d'ail

Dans la cuve du Cookeo faire fondre les oignons dans l'huile d'olive 2 mn.

Verser le lait de coco et les 300 cl d'eau

Les saupoudrer de curry puis bien mélanger, ajouter de suite les dés de courgette et de pomme de terre avec l'ail écrasé, ajouter la tablette de bouillon de volaille, cuire pour 15 mn

Au terme de la cuisson mixer le tout, saler et ajouter le piment d'Espelette.

Servir cette soupe chaude ou très froide.