



Soupe veloutée à la Patate Douce et Lait de Coco

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 30 min

Ingrédients :

- 600g de patates douces
- 3 carottes moyennes
- 1 oignon
- 750 ml d'eau
- 1 cube bouillon de légumes
- 1 pincée de piment (facultatif)
- 1 pincée de paprika (facultatif)
- 1 pincée de cumin (facultatif)
- 100 ml de lait de coco
- Sel, poivre

1. Trancher à l'aide d'un robot la patate douce, les carottes, l'oignon.
2. Dans une grande casserole, ajouter les légumes, le cube de bouillon émietté, et l'eau. Cuisson 30 minutes.
3. Ajoutez les épices (facultatif).
4. Mixer.
5. En dernier, ajouter le lait de coco et ajuster l'assaisonnement par une pincée de sel et de poivre.