



Le Miam d'Emilie



Soupes & veloutés > soupe carottes-coco : la soupe qui rend aimable !



Pour 2 personnes

soupe carottes-coco : la soupe qui rend aimable !

Temps de préparation : 5minutes.
Temps de cuisson : 15minutes.

- 4 carottes
- 60g lait coco (en conserve, pour qu'il soit plus solide)
- 1 marmite bouillon légumes Knorr

- 60g lait coco
- 1 marmite
- un grand volume d'eau
- (facultatif :)

Quand le froid est là, rien de mieux qu'une bonne petite soupe pour se réchauffer le soir. Moi, j'adore ça et j'essaie d'en créer de nouvelles ... Ici, rien de très original, certains connaissent déjà, mais un mariage de saveurs qui fonctionne : les carottes associées au lait de coco dans une soupe. Une recette douce et onctueuse, pleine de vitamines pour te réconforter cet hiver !

Allez, fastoche la soupe à la carotte-coco :

Dans une grande casserole, faire chauffer un grand volume d'eau.

Pendant ce temps, éplucher les carottes, couper-les en fines rondelles (histoire de limiter le temps de cuisson), et mettre tout ça dans la casserole d'eau.

Ajouter la marmite de bouillon de légumes et laisser cuire pendant 15/20 minutes.

Lorsque les carottes s'écrasent facilement avec une fourchette, hop mixe tout ça !

Ça sera sûrement un peu épais, donc n'hésites pas à ajouter de l'eau selon la consistance de soupe que t'aimes.

Là, tu ajoutes ton lait de coco, tu mixes à nouveau et puis tu goutes.

Il manquera sûrement un peu de sel, puis tiens mets aussi un peu de poivre, et pourquoi pas quelques herbes ...

Bonne soupe!

+++

N'hésites pas à rajouter des épices pour booster le goût! La coriandre et le cumin s'accordent bien avec la carotte.

Tu peux aussi changer la couleur en optant pour des carottes noires! ;)