



Pour 6 à 8 personnes

1 oignon, pelé et émincé

2 c. à soupe d'huile

5 cm de gingembre frais, râpé

2 c. à soupe de pâte de cari douce

1 c. à thé de curcuma

1 boîte de lait de coco

1 litre (4 tasses) de bouillon de légumes

850 g de chair de courge Butternut, en cubes

3 carottes, pelées et coupées en cubes

100 g de lentilles rouges

Sel au besoin

Coriandre ciselée pour servir

Dans un grand chaudron, faire revenir l'oignon dans l'huile, jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajouter le gingembre, la pâte de cari et le curcuma.

Déglacer avec le lait de coco et le bouillon de légumes.

Ajouter la chair de courge, les carottes et les lentilles.

Porter à ébullition, puis couvrir et baisser le feu.

Laisser mijoter 40 minutes environ, puis mixer la préparation au mixeur plongeur, jusqu'à homogénéité.

Rectifier l'assaisonnement au besoin puis servir saupoudrer de coriandre ciselée.

