

Soupe de carottes au lait de coco

Ingédients pour 3/4 bols de soupe :

- 2 échalotes 20 g d'huile d'arachide
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 600 g de carottes
- 500 g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre
- 1 pincée de thym
- 4 brins de persil
- 200 g de lait de coco

Préparation :

Epluchez les échalotes et placez les dans le bol du Thermomix.

Mixez 5 secondes à vitesse 5.

Raclez les parois du bol avec la spatule, ajoutez l'huile, le gingembre et les carottes épluchées et coupées en morceaux.

Programmez 5 minutes à 100° C sur vitesse 1.

A la sonnerie, ajoutez l'eau, le sel, le poivre, le thym et la moitié du persil préalablement hâché.

Faites cuire 35 minutes à 100° C sur vitesse 1.

A la sonnerie, ajoutez le lait de coco et mixez 1 minute à vitesse 10 en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections bouillantes.

Servez dans de grands bols et parsemez chaque portion de l'autre moitié de persil hâché.

<http://philomavie.blogspot.com>