

Soupes Indienne



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 1 kg de patates douces pelées et coupées en dés
- . 1 litre de bouillon de légumes ou de volaille
- . 1 oignons
- . 4 gousses d'ail écrasées
- . 2 c à soupe de gingembre frais râpé
- . 1 c à soupe d'huile
- . 1 c à soupe de curry de Madras en poudre
- . 400 g de lait de coco
- . 2 échalotes

Faire revenir l'oignon trois minutes dans l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajouter l'ail, le gingembre et la poudre de curry. Remuer une minute.

Retourner les morceaux de patate douce dans ce mélange.

Verser le bouillon. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 20 minutes jusqu'à ce que les patates douces soient cuites. Retirer la casserole du feu.

Quand la soupe est tiède, mixez-la en plusieurs fois. La remettre dans la casserole, verser le lait de coco.

Rechauffer 3 minutes sans laisser bouillir.

Emincer finement les échalotes, les faire dorer doucement dans une poêle avec un filet d'huile.
Servir la soupe dans des bols, et parsemer d'échalotes