

SOUPE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO

Temps de préparation : 7mn + Thermomix : 41mn

- 2 échalottes
 - 20 g d'huile d'arachide
 - 1/2 c. à café de gingembre en poudre
 - 600 g de carottes
 - 500 g d'eau
 - 1 c. à café de sel - poivre
 - 1 pincée de thym
 - 4 brins de persil
 - 200 g de lait de coco
-
- Introduire les échalottes dans le bol et mixer 5 sec / vitesse 5
 - Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter l'huile, le gingembre et les carottes épluchées et coupées en morceaux.
 - Programmer 5 mn / 100° / vitesse 1
 - A la sonnerie, ajouter l'eau, le sel, le poivre, le thym et la moitié du persil préalablement haché.
- Cuire 35 mn / 100° / vitesse 1
- A la sonnerie, ajouter le lait de coco et mixer 1 mn / vitesse 10, en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections bouillantes.
 - Servir dans des assiettes et parsemer du reste de persil haché.

Conseil Thermomix : Vous pouvez ajouter une pointe de piment ou de harissa. De meme, la coriandre peut remplacer le persil.