

soupe de carotte au lait de coco



1 kg de carottes * 2 oignons
2 gousses d'ail * 1 litre d'eau
20 cl de lait de coco
Sel * Poivre

-
- * Faire bouillir l'eau (bloubloubloup)
 - * Brosser, éplucher les carottes (crues)
 - * Les couper en rondelles (les carottes !)
 - * Éplucher les oignons
 - * Les couper en morceaux. Attention aux doigts !
 - * Placer le tout dans l'eau bouillante et salée
 - * Laisser cuire pendant 30 min (à feu moyen moyen)
 - * Mixer, puis verser le lait de coco
 - * Goûter et rectifier si besoin
 - * Re Hummmmm !

(Il est possible
de danser la
samba en
attendant la fin
de la cuisson)

