

LA SOUPE DE CAROTTES ET LAIT DE COCO

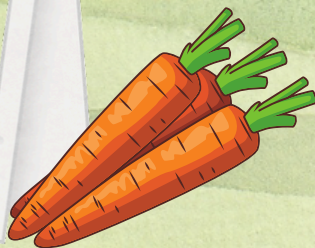
Pour 4 parts

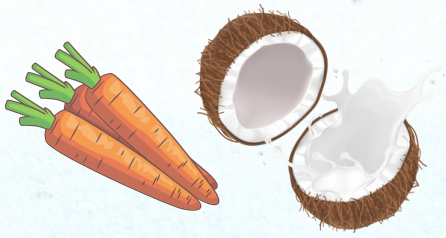
600 g de carottes

1 oignon

200 ml de lait de coco

Sel, poivre





1. Éplucher les carottes et les couper en grosses rondelles.

2. Éplucher l'oignon et le couper en gros morceaux.



3. Faire cuire les carottes et l'oignon ensemble dans 750 ml d'eau salée pendant 30 minutes.

4. Une fois les légumes cuits, mixer le tout et ajouter le lait de coco.

5. Ajuster la quantité d'eau en fonction de la consistance que vous souhaitez.

6. Ajuster l'assaisonnement.

