

SOUPE DE LEGUMES AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

4 courgettes

2 tomates

4 pommes de terre

4 carottes

persil

2 oignons

1 boîte de lait de coco

2 cuillères à soupe de citronnelle séchée

sel

- 1 Eplucher les légumes.
- 2 Pendant ce temps faire revenir l'oignon et persil (émincé) avec un peu de beurre dans la cocotte.
- 3 Ajouter les légumes, verser le lait de coco sur les légumes puis compléter avec de l'eau (à peine couvrir les légumes).
- 4 Ajouter la citronnelle puis saler à votre goût.
- 5 Laisser mijoter à la cocotte pendant 30 min après sifflement.
- 6 Mixer la soupe puis déguster !

Source : *MarieL*