

Le Rondeau de Camille

Louche de bronze de la fête de la soupe 2017

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,200 kg de courge
- 4 carottes
- 1 oignon
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 20 cl de lait de coco
- Eau
- Huile
- Sel et poivre
- 1 bouquet de coriandre
- 30 g de mimolette



Préparation :

- Eplucher et couper en morceaux la courge et les carottes.
- Emincer l'oignon, le faire revenir dans un peu d'huile.
- Ajouter les carottes et la courge et les faire revenir quelques minutes.
- Ajouter l'eau à hauteur des légumes, le cumin en poudre et les bouillons de légumes. Saler et poivrer. Porter à ébullition et laisser mijoter.
- Quand les légumes sont cuits, mixer et ajouter le lait de coco, puis la coriandre ciselée. Bien mélanger.
- Parsemer de copeaux de mimolette au moment de servir.

