



SOUPE DE BUTTERNUT

Ingrédients

Pour 4 bols

1 courge butternut

1 oignon

40cl de crème de coco

35cl de bouillon de légumes

De l'huile d'olive

Étapes

- 1.** Épluchez la courge ainsi que l'oignon et coupez-les en morceaux.
- 2.** Dans une grande casserole, faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive.
- 3.** Lorsque les oignons commencent à colorer, recouvrez le tout du bouillon de légumes.
- 4.** Laissez cuire 20/25 minutes afin que la courge soit cuite.
- 5.** Mixez le tout au blender afin d'obtenir une texture homogène et ajoutez la crème de coco.