



Soupes

Soupe de potiron à la patate douce

Pour 6 personnes.

Ingrédients

500 grammes de potiron (en morceaux)
1 patate douce (en morceaux)
2 oignons (hachés gros)
1 litre de bouillon de poulet
200 millilitres de crème de coco
2 gousses d'ail (hachées finement)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 cuillère à soupe de curcuma
huile d'olive
poivre
sel

Pour la variante Halloween

200 millilitres de crème de coco
6 olives noires

Méthode de préparation

Chauffez un peu d'huile d'olive dans une casserole à soupe. Faites-y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer. Ajoutez alors les morceaux de potiron, de patate douce, l'ail et toutes les épices. Faites cuire 5 minutes à feu fort.

Versez dessus le bouillon de poule et portez le tout à ébullition. Diminuez le feu pour que le bouillon continue à mijoter doucement et laissez cuire 30 minutes.

Incorporez le lait de coco et passez-la au mixeur. Éventuellement salez et poivrez.

Pour la variante Halloween:

Faites la toile d'araignées en n'utilisant que l'épais de la crème de coco. Avec celui-ci faites 4 cercles dans le plat, du petit au grand. Ensuite réalisez la toile en tirant des lignes avec un bois à brochettes du milieu vers l'extérieur.

Pour l'araignée: déposez 1 olive sur chaque assiette au-dessus de la soupe. C'est le corps de l'araignée. Coupez une deuxième olive en deux dans le sens de la longueur. Avec la première moitié faites les pattes (en coupant de très fines tanches). Avec la deuxième moitié faites la tête.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Bois à brochette

