



Soupes

## **Soupe curry-coco avec saté d'agneau haché à la citronnelle**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 cuillère à soupe de guacamole (prêt à l'emploi)  
1 quart soep (curry-coco, prête à l'emploi)  
200 grammes de haché d'agneau  
4 rondelles de citron vert  
4 chips de crevettes  
4 brins de citronnelle  
1 pincer de flocons de chili  
2 cuillères à café de cumin  
coriandre (fraîche)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez le haché avec du poivre, du sel, de la coriandre hachée finement et du cumin puis formez 4 longues saucisses.

Piquez dans chaque saucisse un brin de citronnelle et, sur un plat allant au four, enfournez-les à 180°C pendant 15 minutes.

Entretemps chauffez la soupe en suivant les indications de la boîte.

Déposez une touffe de guacamole sur chaque kroepoek (cela réussit mieux avec une poche à douille).

Versez la soupe dans des petits bols. Déposez une chips kroepoek sur la soupe, décorez avec quelques flocons de chili, une rondelle de citron et de la coriandre fraîche puis servez avec la brochette à la citronnelle.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

