

SOUPE THAÏ : LÉGUMES ET BOUILLON AU LAIT DE COCO


4 pers
30min
20 min

INGRÉDIENTS

250 g de pousses d'haricots mungo

•
3 carottes

•
40 cl de lait de coco

•
10 cl de sauce soja

•
3 branches de céleri

•
2 oignons rouges

PRÉPARATION

1. Épluchez les carottes et les oignons rouges. Découpez-les finement avec les branches de céleri.

2. Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites revenir les carottes, les oignons rouges et le céleri avec les pousses d'haricots mungo égouttés. Mélangez le tout doucement. Déglacez l'ensemble au lait de coco et à la sauce soja. Ajoutez de l'eau jusqu'à bien recouvrir les légumes.

3. Faites cuire à feu doux pendant 20 min.



ASTUCE DU CHEF

Si vous souhaitez relever la soupe, ajoutez quelques piments en fin de cuisson.

