

# SOUPE DE CAROTTES FAÇON THAÏ

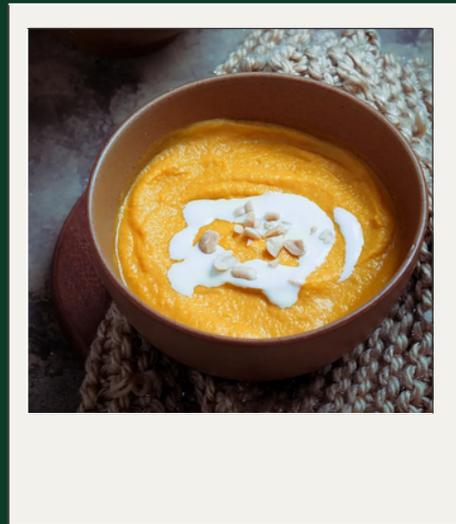
## Ingrédients

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuill. à soupe d'huile de coco
- 2 cuill. à café de pâte de gingembre
- 1/2 bâton de citronnelle
- 1kg de carottes (environ 850g poids net)
- 400ml de lait de coco
- 2 cuill. à soupe de nuoc môm (à remplacer par de la sauce soja salée pour une version végétarienne)
- 1 cuill. à soupe de beurre de cacahuètes
- Sel

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

\*



## Préparations

Éplucher et émincer l'oignon, les gousses d'ail et les carottes. Couper finement le bâton de citronnelle.

Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile de coco l'oignon, l'ail, la purée de gingembre et la citronnelle.

Ajouter ensuite les carottes, le lait coco, la sauce nuoc-môm et 500ml d'eau.

Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes.

Lorsque les carottes sont cuites, ajouter le beurre de cacahuètes et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Saler si nécessaire puis servir aussitôt.