



SOUPE AU CURRY VERT

Pour 4 personnes

- ½ lt Lait de coco
- 2 c.à.s. Pâte de curry vert
- 180 gr Crème à sauce
- 1 Ballon du boulanger

Recette :

1. Faire chauffer dans une casserole le lait de coco. Plus on le chauffe, plus il va s'épaissir. Temps de cuisson env. 1 heure.
2. Aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson ajouter le curry vert.
3. Ajouter la crème à sauce et laisser cuire à feu doux quelques minutes, juste avant de servir.
4. Prendre le ballon, couper le haut, et le vider complètement de sa mie.
5. Le dresser dans une assiette, et remplir avec la soupe.

Octobre 2006, Roland Maillard – Dominique Moriggi – Michel Samuel