

Soupe carotte, curry et coco

Préparation 30 min

cuisson : 55 min

Pour 4 personnes :

10 tranches de bacon
20 cl de lait coco
1 bouillon cube de volaille
3 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de curry
4 tranches de pain de campagne
1 c. à s. de thym
1 kg de carottes
1 oignon

1. Eplucher et couper les carottes en gros morceaux. Eplucher et émincer l'oignon.
2. Dans une casserole, faire revenir les légumes dans 2 c. à s. d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter le curry et laisser cuire 5 min. Ajouter 40 cl d'eau et le bouillon de volaille puis laisser cuire 20 min. Une fois cuits, mixer les légumes et ajouter le lait de coco. Réserver.
3. Sur une plaque allant au four, disposer les tranches de bacon puis enfourner pendant 10 à 15 min à 180°C. Réserver.
4. Au moment de servir, couper les tranches de pain en petits cubes puis les mettre dans un saladier avec 1 c. à s. d'huile d'olive, du thym, du sel et du poivre. Mélanger bien puis les disposer sur une plaque allant au four. Enfourner à 180°C pendant 15 min
5. Servir la soupe bien chaude, accompagnée des chips de bacon et des croûtons.