



## **SOUPE DE CAROTTE D'INSPIRATION THAÏE**

**Recette crue pour 2 personnes**

*2 belles carottes*

*12 cl de poudre de coco déshydraté*

*1 petite gousse d'ail*

*10 à 15 g de gingembre frais*

*2 c à café de miso blanc ou a défaut du tamari*

*2 verres d'eau bouillante*

*6 feuilles de basilic*

*2 brins de coriandre*

*1 jus d'orange*

*du sel et du piment si souhaité*

Réunir tous les ingrédients dans le blender sauf le basilic et la coriandre.

Mixer longuement pour obtenir une texture lisse et ajouter au final le basilic haché.

Parsemer de verdure d'oignons et de coriandre.

Servir chaud et consommer sans tarder.

Carnets de cuisine

---

Cours de cuisine : 06 96 30 81 28

---

consulter notre page carnets de cuisine sur facebook