

Soupe à la banane

Ingrédients: pour 4 personnes

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 1 | Echalote |
| 1 | Banane (env. 200 gr non épluchée) |
| 1 | Morceau de gingembre frais |
| 1 cs | Beurre |
| 50 gr | Riz basmati |
| 2 | Feuilles de limettier kaffir |
| 0.5 cc | Curry fort |
| 0.5 cc | Curcuma en poudre |
| 0.5 cc | Cannelle en poudre |
| 6 dl | Eau |
| 2 | Cubes de bouillon de légumes |
| 2 cs | Lait de coco en poudre |
| 180 gr | Yogourt à la grecque (nature) |
| | Sel |



Préparation

1. La soupe à la banane

- Hacher l'échalote.
- Eplucher la banane et débiter en rondelles.
- Râper finement la valeur de 1 cs de gingembre.
- Faire suer l'échalote dans le beurre chaud.
- Ajouter la banane, le gingembre, le riz et les épices, puis laisser revenir.
- Mouiller à l'eau.
- Ajouter les cubes de bouillon, couvrir et laisser frémir 20 minutes.
- Retirer les feuilles de limettier.
- Ajouter le lait de coco en poudre, réduire le tout en purée au mixeur et presser à travers une passoire fine.
- Verser dans la casserole.

2. La finition et préparation

- Incorporer le yogourt en fouettant, sans chauffer, puis saler.

Attention : Servir cette soupe tiède ou froide.