**Soupe butternut, coco, curry et lentilles corail**

**Des saveurs qui vous feront aimer l'hiver**



**Nombre de parts:** 2 parts

- 1/2 petit oignon en dés
- 200 de butternut en dés
- 60 ml de lait de coco
- 350 ml d'eau
- 1 cuillère à [café](http://www.ptitchef.com/recettes/recette-au-cafe) de pâte curry (1 peu moins si vous n'aimez pas trop piquant)
- 50 g de lentille corail
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes en poudre
- 1/2 pomme en dés
- 1 bonne pincée d'épices à pain d'épices

Faîtes revenir l'oignon dans un peu d'huile puis ajoutez les dés de potiron laissez cuire 2 ou 3 minutes puis ajoutez tous les autres ingrédients. Laissez mijotez à demi-couvert pendant environ 20 à 30 minutes en rajoutant de l'eau si nécessaire.

Mixez finement et ajustez à votre goût en rajoutant un peu d'eau chaude si vous aimez moins épais.

Servez bien chaud avec quelques gouttes de lait de coco et saupoudrez de piment doux.