

# Soupe de panais, potiron et sa pointe de lait de coco

Recette de Joïc Orzolenc, fondateur de l'association Solidarifood



## Ingrédients (pour 4 personnes)

200 gr de panais  
500 gr de potiron ou  
potimarron  
1 L d'eau  
2 cuillères à café de  
curcuma  
1 cuillère à café de  
cannelle

Fleur de sel fumée  
Poivre  
1 cuillère à soupe d'huile  
d'olive  
20 cl de lait de coco  
Coriandre fraîche  
2 échalotes

## Mise en oeuvre

Éplucher le panais et le potiron, les couper en gros morceaux. Les faire revenir à la cocotte ou dans une grande casserole à fond épais dans l'huile d'olive.

Ajouter les échalotes coupées en 4, puis les épices, la fleur de sel et le poivre. Après quelques minutes, ajouter l'eau et laisser cuire.

Mixer le tout, ajouter le lait de coco et vérifier l'assaisonnement. Parsemer de coriandre hachée et déguster bien chaud !

*Régalez-vous !*