



SOUPE DE POIVRONS AU CURRY ET SCAMPIS

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 oignon
- 3 poivrons jaunes
- 1 pomme
- 2CS de curry
- 1CS de curcuma
- 2 scampis
- 40 cl de lait de coco



PRÉPARATION :

Epluchez et hachez l'oignon, faites le revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Coupez les poivrons et la pomme en cubes.

Ajoutez les poivrons dans la casserole, assaisonnez avec le curry et le curcuma, salez et poivrez, faites revenir 2 minutes.

Versez 70 cl d'eau et portez à ébullition, ensuite laissez bouillir une vingtaine de minutes, ajoutez la pomme et poursuivez la cuisson de 10 minutes.

Salez et poivrez les scampis, faites-les revenir à la poêle dans l'huile d'olive.

Mixez la soupe en ajoutant le lait de coco.

Versez la soupe dans des bols et répartissez les scampis, aspergez d'un peu d'huile d'olive et garnissez de petits bâtonnets de pomme.