

Soupe à la courge musquée et au cari

TOTAL TIME
35 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



La saveur douce et noisétée de la soupe Signature Velouté de courge est magnifiquement rehaussée par la poudre de cari aromatique, créant ainsi une saveur délicieuse et profonde. Achevé d'un filet velouté de lait de coco, le plat est garni d'oignons frits croustillants et d'une pincée de coriandre fraîche, faisant de chaque bouchée une harmonie parfaite d'épices, d'onctuosité et de croquant.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Courge musquée de la moisson
CODE DE CAS 20538

Ingredients

1 sac (1,81 kg) **Signature Courge musquée de la moisson**
30 mL Poudre de cari Club House^{MD}
Garniture suggérée :
Lait de coco Thai Kitchen^{MD}
Oignons frits croustillants French's^{MD}
Coriandre fraîche, hachée

Directions

- 1** Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
- 2** Chauffer le produit jusqu'à 71 °C / 160 °F.
- 3** À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.
- 4** Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
- 5** Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer la poudre de cari.

Pour servir

Napper de lait de coco et garnir de coriandre fraîche et d'oignons croustillants.