



Temps Total
50 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Ce cari est tellement savoureux qu'on pourrait croire qu'il a mijoté pendant des heures. Il est pourtant préparé et servi sur la table en moins d'une heure.

Rendements
12

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
soupe Veloulé de courge Signature de <i>Campbell's</i> ®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
eau	4 tasses	1 L
lait de coco	4 tasses	1 L
pâte de cari rouge	1/2 tasse	125 mL
poivron rouge haché	4 tasses	1 L
crevettes décortiquées et déveinées	3 lb	
feuilles d'épinards bien tassées	12 tasses	3 L
basmati cuit à la vapeur	8 tasses	2 L
coriandre fraîche hachée	3/4 tasse	175 mL
oignons verts hachés	3/4 tasse	175 mL
arachides concassées	3/4 tasse	175 mL
quartiers de lime	12	12

Tip

- Garnir de fines rondelles de piment fort pour une finale épicée.
- Servir sur des nouilles de riz au lieu du riz si désiré.

Conseils :

INSTRUCTIONS

1. Mélanger ensemble la soupe, l'eau, le lait de coco et la pâte de cari. Chauffer jusqu'à ébullition. Laisser mijoter 20 à 25 minutes puis ajouter les poivrons rouges à 10 minutes de la fin de la cuisson. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 5 jours. Donne 20 tasses (5L).

Chauffer 1 tasse 2/3 tasse (410 ml) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajouter 1/4 lb (113 g) de crevettes et 1 tasse (250 ml) d'épinards. Cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques. Servir la soupe sur 2/3 tasse (165 ml/3 oz) de riz basmati dans un bol de service. Garnir de 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre hachée, 1 c. à soupe (15 ml) d'oignons verts, 1 c. à soupe (15 ml) d'arachides concassées et un quartier de lime.