



Temps Total
50 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

La courge musquée prend une tournure exotique. Servie en velouté avec du gingembre fraîchement râpé, du lait de coco, de la lime et du cari rouge thaïlandais.

Rendements
23

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à t.	10 mL
Oignons, coupés en dés	4 1/2 oz	135 g
Ail, haché	2 c. à t.	10 mL
Gingembre frais, râpé	2 c. à s.	30 mL
Pâte de cari thaïe*	1 c. à t.	5 mL
Courge musquée, coupée en dés	56 oz	117/25 kg
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	11/2 L
Eau	48 oz	11/2 L
Lait de noix de coco, en boîte	27 oz	844 mL
Jus de lime frais	2 c. à s.	30 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons, l'ail, le gingembre et la pâte de cari rouge dans de l'huile sur feu moyen.
2. Ajouter la courge, le bouillon de poulet, l'eau, le lait de noix de coco et le jus de lime. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.
3. Mélanger avec un mélangeur à main. Ajouter de l'eau bouillante, si c'est trop épais.