



Julie Zyromski

Soupe d'été au maïs et au cari

Portions: 6 à 8

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 30 minutes

6



Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, finement hachées
- 1 gros poivron rouge, coupé en petits cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de cari rouge
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de lait de coco non allégé
- 2 l (8 tasses) de bouillon de légumes salé
- ½ chou-fleur, en petit fleurons
- 4 épis de maïs frais, épluchés et coupés en 2 ou 3
- 1 paquet de 300 g (10 oz) de nouille de riz, trempées et égouttées
- 3 ml (½ c. à thé) de sel
- Basilic thaï, une portion généreuse

Étapes

1. Dans une grande casserole, faire revenir à feu moyen l'ail et le poivron dans l'huile d'olive. Une fois bien colorés, ajouter la pâte de cari et bien mélanger pour incorporer la pâte et la caraméliser légèrement (environ 1 minute).
 2. Ajouter le bouillon de légumes, puis la crème de coco.
 3. Porter à ébullition, baisser le feu et ajouter le chou-fleur et le maïs. Laisser mijoter doucement pendant 7 minutes.
 4. Ajouter les nouilles et le sel, cuire à peine une minute, puis retirer du feu.
 5. Rectifier l'assaisonnement, au besoin. Garnir de feuilles de basilic thaï.
- Note : la soupe est meilleure si on la mange immédiatement, réchauffée, les nouilles seront trop cuites et se casseront facilement.