Soupe patates douces, poireaux et coco

Ingrédients

. 4 beaux poireaux (avec le vert) .
. 2 patates douces
. 1 oignon
. 2-3 carottes
. 1 l de bouillon de poule
. 1 feuille de laurier
. 1 brique de crème de coco . huile d'olive ou huile de coco vierge . quelques baies roses
. gros sel . poivre du moulin

Préparation

1. Epluchez et lavez soigneusement les légumes.

2. Détaillez en dés les patates douces, émincez les poireaux et les carottes, hachez l'oignon.
3. Chauffez 2 c. à soupe d'huile d'olive (ou de coco) et faites revenir les légumes coupés 5 petites minutes.
4. Ajoutez le bouillon à hauteur (sans noyer les légumes), le laurier et portez à frémissements. Salez au gros sel, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (comptez 20 min environ).
5. Otez le laurier, mixez la soupe au blender avec la crème de coco. Poivrez au moulin.
6. Si vous souhaitez une soupe moins épaisse, allongez-la avec un peu de bouillon (s'il en reste) ou d'eau.
7. Avant de servir, saupoudrez chaque assiette de baies roses moulues.

Bon appétit !