



Préparation

1. Coupez grossièrement les échalotes, les carottes, les poireaux et les pommes de terre. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les échalotes, le poireau et la pâte de curry, puis les faire revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter les carottes et les pommes de terre, saupoudrer d'un peu de farine et verser le jus de carotte.
3. Assaisonner avec du sel et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les carottes soient très tendres.
4. Réduire le mélange en purée fine à l'aide d'un mixeur ou d'un mixeur plongeant. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du jus de citron si nécessaire, puis ajouter la purée de mangue.
5. Ajouter des dés de piment et de mangue (selon vos goûts).
6. Servir chaud et garnir de coriandre fraîchement hachée et de crevettes grillées.

Conseils

- Si vous préférez les plats plus épicés, vous pouvez ajouter davantage de pâte de curry thaï. Pour un goût plus doux, réduisez la quantité.
- La quantité de purée de mangue permet d'ajuster la douceur du plat selon vos goûts. Plus il y a de purée, plus le plat est sucré.

Soupe thaï aux carottes, à la mangue et aux crevettes



Ingrédients

- 3 cs de beurre
- 2 échalotes
- 450 g de carottes
- 100 g de poireau
- 750 ml de jus de carotte
- sel
- farine
- 100 g de pommes de terre
- jus de citron (selon vos goûts)
- coriandre fraîchement hachée, pour la garniture
- crevettes (à acheter déjà cuit)
- 1 mangue mûre
- purée de mangue
- piment
- pâte de curry thaï

Servir avec

- un Riesling Kabinett 2023 Haart
- un Riesling Eins-zwei-Zero