

## Soupe de citrouille aux haricots coco



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Avec Halloween qui arrive, voici une recette de soupe qui tombe à point nommé !*

### Ingrédients

- 1 citrouille - de petite taille
- sel
- poivre
- muscade
- crème fraîche
- 2 poignées d' haricots coco

### Préparation

- 1 Couper et épépiner la citrouille. La couper en dés et mettre ces dés dans un faitout.
- 2 La remplir d'eau jusqu'à hauteur des dés. Saler, poivrer et ajouter une demi cuillère à café de muscade.
- 3 Pendant la cuisson de la citrouille, faire cuire les haricots coco préalablement trempés.
- 4 Quand la citrouille est cuite, mixer puis incorporer la crème.
- 5 Au moment de servir, mettre une cuillère de haricots coco dans chaque assiette.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

