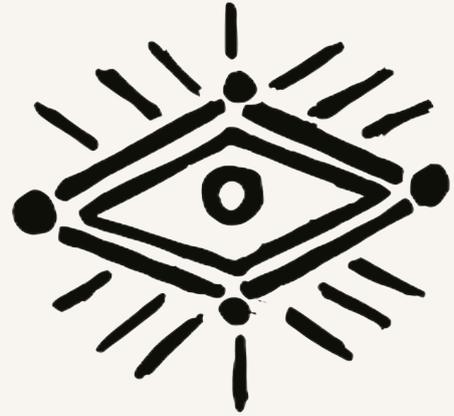


# Soupe de patates douces au gingembre



## Ingrédients :

2 patates douces  
4 carottes  
1 oignon  
1 morceau de gingembre  
3 gousses d'ail  
1 filet d'huile d'olive

## Assaisonnement :

Sel, poivre, une pincée de cumin,  
une poignée de coriandre et de  
graines de potiron

## Préparation :

- 1) Pelez et coupez les patates douces, carottes et gingembre.
- 2) Pelez et hachez l'ail et l'oignon.
- 3) Dans une casserole faites revenir l'ail, l'oignon et le gingembre dans un fond d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les épices.
- 4) Rajoutez de l'eau et jetez y le reste des légumes. Laissez mijoter une vingtaine de minutes.
- 5) Garnissez avec les graines de potiron et la coriandre !



Bon appétit !