**Soupe froide épicée au lait de coco**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/07/soupe-froide-epicee-au-lait-de-coco-p1080461.psd-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1,200 kg de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **bien mûres**  
**- 1 gros oignon (2 petits pour moi)**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 càc de paprika fumé ou non**  
**- 1 càc de coriandre en poudre**  
**- 1** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert)  
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- 1 carotte**  
**- 1 petite courgette**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer l'oignon et l'ail dégermé.  
Laver les tomates et les couper en gros quartiers.  
Faire blondir l'oignon dans un filet d'huile.  
Ajouter les tomates, l'ail et le paprika.  Saler.  
Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.  
Mixer la soupe avec le lait de coco la coriandre et le jus du citron vert.  
Passer au moulin à légumes pour éliminer peau et pépins.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et laisser refroidir.  
Éplucher la carotte et la couper avec la courgette en tagliatelles.  
Les faire cuire sauter dans une cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'elles s'assouplissent mais en restant un peu croquantes.  
Assaisonner et réserver.  
Servir la soupe froide (à température ambiante pour moi) en la parsemant de tagliatelles de légumes et de [**petits croûtons maison**](https://croquantfondantgourmand.com/petits-croutons-maison/).  
Vous pouvez ajouter quelques gouttes de tabasco pour un peu plus de piquant.