

Soupe africaine aux patates douces et aux cacahuètes

ingrédients	préparation
<ul style="list-style-type: none">✓ 1 gros oignon✓ 2 gousses d'ail✓ 2 cuill. à café de gingembre✓ 1 cuill. à café ½ de cumin✓ 1 cuill. à café ½ de coriandre✓ 1 cuill à café ½ de cannelle✓ 1 pincée de clou de girofle✓ 3 tomates hachées✓ 2 grosses patates douces✓ 1 carotte✓ 1 litre de fond de volaille✓ 40 g de cacahuètes non salées✓ poivre de Cayenne, sel✓ 2 cuill à soupe de beurre de cacahuètes✓ 1 botte de coriandre fraiche hachée	<ul style="list-style-type: none">✓ Suez l'oignon avec l'ail, le gingembre, le cumin, la coriandre, la <u>cannelle</u> et le clou de girofle.✓ Ajoutez les tomates, les patates douces et la carotte✓ Mouillez✓ Amenez à ébullition,✓ Ass✓ Cuire à frémissement✓ Mixez avec les cacahuètes✓ Refaire bouillir en ajoutant le beurre de cacahuète✓ Rectifier l'ass✓ Servir chaud avec de la coriandre fraîche.