

Velouté au potimarron, curry & lait de coco

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 potimarron d'environ 1,2kg
- 1 belle pomme de terre (220g la mienne, bien belle!)
- 2 petits oignons
- 15 cl de lait de coco
- 1cc de curry
- eau



Ustensiles spécifiques : une grande casserole ou une cocotte, un mixer ou un blender

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Laver et couper le potimarron. Enlever les pépins et couper en gros morceaux (pas besoin d'éplucher).
- Mettre ces morceaux dans la cocotte et ajouter les oignons.
- Couvrir d'eau et cuire environ 30 min à découvert. Pour vérifier la cuisson, prendre un couteau. La lame doit pénétrer très facilement dans le potimarron !
- Mettre les légumes dans le blender et ajouter de l'eau jusqu'à ce que la consistance vous convienne.
- Terminer en ajoutant le lait de coco et le curry !

Bon appétit !