

Velouté de Butternut au Lait de Coco

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	1
- OIGNON(S)	1
- LAIT DE COCO	400 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- EAU	350-400 ml
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- PAPRIKA	

Recette:

- Coupez la courge en 2, ôtez-en les pépins, pelez-la puis coupez-la en cubes.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon émincé et le cube dans de l'huile d'olive chaude. Arrosez avec le lait de coco, le curry, l'eau et ajoutez le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert 20-25 minutes.
- Lorsque la courge est tendre, mixez finement. Ajoutez la crème et homogénéisez.
- Servez dans des assiettes creuses agrémentées d'une pincée de paprika.

