

## *Velouté de Potiron et Butternut au Lait de Coco et Noix*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- POTIRON(S)	900g
- BUTTERNUT (COURGE)	900g
- ECHALOTE(S)	3
- EAU	1 litre
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- CERNEAU(X) DE NOIX	50g
- LAIT DE COCO	250 ml
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez, ôtez les pépins et coupez les dés à la fois le potiron et le butternut.
- Emincez grossièrement les échalotes.
- Faites revenir les échalotes dans un mélange beurre-huile d'olive quelques instants. Ajoutez les dés de courges et remuez pendant 2 à 3 minutes.
- Arrosez alors avec l'eau, Ajoutez les cerneaux de noix concassés ainsi que le cube de bouillon.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à couvert pendant 30 minutes à feu moyen.
- Mixez alors le potage avec le mixeur-plongeur.
- Ajoutez la coriandre, le cumin, le lait de coco, sel et poivre. Fouettez énergiquement.
- Réchauffez doucement ce potage et servez bien chaud.

