

## *Velouté de Poireaux-Coco-Curry aux Cacahuètes*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- POIREAUX ENTIERS	5
- OIGNON(S)	1
- CURRY	1/2 c à soupe
- LAIT DE COCO	400 ml
- EAU	700 à 900 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- CACAHUÈTES	40g (salées)
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et coupez l'oignon en dés ainsi que les poireaux.
- Faites revenir le tout dans une grande casserole avec du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez le curry. Remuez pendant 2-3 minutes.
- Arrosez avec le lait de coco et l'eau. Ajoutez le cube de bouillon émietté. Puis portez à ébullition et ensuite baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30 minutes.
- En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement en sel.
- Mixez ensuite au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec/vitesse 7-10.
- Transvasez dans une casserole et gardez au chaud.
- Concassez les cacahuètes.
- Servez le potage bien chaud avec un peu de concassé de cacahuètes.