

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE & LAIT DE COCO



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1000g Patate douce
- 1 Oignons
- 1/2 Gousse d'ail
- 250g Lait de coco
- 200g Eau
- 1cc Gingembre en poudre
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre moulu

Préparation:

- Mettez dans le bol l'oignon coupé en 2, ail et les patates douces épluchées et coupées en morceaux. Mixer 10 secondes / vitesse 5 en aidant avec la spatule.

-

Ajouter le lait de coco et l'eau. Salez et poivrez, ajouter une pincée de gingembre en poudre et réglez 20 minutes / 100° / vitesse 2.

-

Vérifiez la cuisson de la patate douce hachée et prolongez si elle n'est pas fondante.

-

Mixez 30 secondes/vitesse 10.

-

Goutez et rectifiez l'assaisonnement à votre goût si vous le trouvez trop épais n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau et

- Mélangez quelques secondes.

Servez fumant, parsemé de coriandre fraîche.