

VELOUTÉ POTIRON LAIT DE COCO CURRY



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

Ingrédients:

- 700g Potiron
- 1 oignons
- 500g Eau
- 1 cube Bouillons de légumes
- 50g Lait de coco
- 1cc Curry en poudre
- 1 pincée Sel
- 2 pincées Poivre

Préparation:

- Tout d'abord bien laver le potiron, il n'y a pas besoin de l'éplucher.
- Puis le couper en morceaux.
- Mettre l'oignons coupé en deux dans le bol mixer 5sec/ vitesse 5
- Ajouter les morceaux de potiron, l'eau le cube de bouillons cuire 20min/100°/vitesse 2
- Ajouter le lait de coco, le curry le sel poivre ajusté à votre gout mixer 1min/vitesse 9