VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO, CITRONNELLE ET GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

- 750 g de courge
- 15 à 20 cl de lait de coco (voir plus selon les goûts)
- 35 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 bonne c-à-s de citronnelle séchée
- 2 à 3 c-à-s de gingembre frais râpé (à défaut en poudre mais peut être pas autant)
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Retirer la peau de la courge, et couper la en dés.

Dans une grande casserole, déposer les cubes de courge, le bouillon émietté, le gingembre râpé, et la citronnelle nouée au préalable dans une mousseline (comme les sachets de thé, à défaut mis dans l'eau mais il faudra les retirer à la cuillère), puis recouvrir d'eau.

Faire cuire à couvert sur feu moyen jusqu'à ce que la courge soit tendre (environ 15-20 mn).

Retirer le sachet de citronnelle.

Mixer, ajouter le lait de coco.

Réchauffer le velouté 5 minutes sur feu moyen.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire de sel et poivre.