



VELOUTÉ DE COURGE AU CURRY

INGRÉDIENTS

- Courge : 500 g
- Pomme de terre : 1
- Oignon : 1
- Branche de céleri : 1
- Bouillon de volaille : 20 cl
- Curry : 1 cuillère à café
- Lait de coco : 20 cl
- Beurre : 5 g
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Laver et retirer les pépins de la courge. Éplucher la courge, la pomme de terre et l'oignon. Les détailler en morceaux.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y ajouter la courge, l'oignon, le céleri et la pomme de terre.

Laisser revenir pendant 5 minutes puis mouiller avec le bouillon de volaille, le lait de coco.

Ajouter le curry.

Laisser mijoter pendant 30 minutes, la courge doit être très tendre.

Mixer au robot, saler et poivrer à convenance.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 1H