



Potage aux potages douces
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes / 6 points par pers

- 700 gr de patates douces
- 1/2 oignon
- 1 cs d'huile de tournesol
- 1 cc de curry
- 800 ml d'eau
- 1 cube bouillon de légumes
- 4 cs de lait de coco
- Sel, poivre

Éplucher l'oignon, le hacher.

Eplucher les patates douces et les couper en morceaux.

Mettre l'huile dans le bol du robot, ajouter l'oignon et faire rissoler, 1 min à 90°. Ajouter les patates douces, le curry, le bouillon cube émietté et l'eau et programmer 20 min, 120°, Vit2.

En fin de cuisson ajouter le lait de coco, saler, poivrer et mixer à l'aide de la touche turbo.