

Recette du Velouté de Potimarron au Lait de Coco :

Ingrédients

- 1 potimarron : minimum 500g (le mien faisait 650g)
- 40 cl de lait de coco
- 400g d'eau
- 1 bouillon KUB® Poule au pot
- 1 cuillère à café de cardamone
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- 1 cuillère à café de sel (j'ai mis du gros sel de Guérande ramené de vacances :))
- une pincée de poivre

Durée de la préparation / cuisson

- 5 min de préparation
- 15 min de cuisson

Étapes de la préparation

1. Nettoyer le potimarron sans enlever sa peau et le vider de ses graines avec une cuillère à soupe, puis **découper grossièrement en petits morceaux** (NB : il est plus facile de découper le potimarron une fois évidé) ;
2. Ajouter les morceaux du potimarron, l'eau, le lait de coco, le bouillon KUB® Poule au pot, la cardamone, le sel et le poivre, puis **cuire 15 min/100°C/vitesse 1 au Thermomix**. Si tu n'as pas le "momix", tu fais cuire dans une grande casserole ;
3. Ajouter la coriandre moulue, puis **mixer 1 min/vitesses 4 à 8 au Thermomix**. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Si tu n'as pas le "momix": mixer dans un blender ou grâce à un mixeur plongeant;

Servir bien chaud ! À table !!!



Velouté de Potimarron
au Lait de Coco