

POTAGE DE PATATES DOUCES A LA CITRONNELLE (thermomix)



Ingrédients :

- 1 oignon épluché et coupé en deux
- 1 bout de gingembre de 3 cm, épluché et tranché
- 1 tige de citronnelle coupée en morceaux
- 15 g d'huile
- 800 g de patates douces épluchées et coupées en morceaux
- 1 c à c de curry en poudre
- 500 g d'eau
- 250 g de lait de coco
- sel, poivre

Préparation:

- mettre dans le bol, l'oignon, le gingembre et la citronnelle puis hacher 6 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter l'huile, puis faire revenir 3 minutes à 120°C vitesse 2
- ajouter les patates douces puis hacher 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'eau, le curry, le lait de coco, le sel et le poivre
- puis cuire 15 minutes à 100°C vitesse 2
- mixer par paliers, à vitesse croissante durant 1 minute jusqu'à la vitesse 10