

# VELOUTE DE PATISSONS AU LAIT DE COCO ET CURCUMA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Oh Boudu Con, Que C'est Bon !!](#)

## Ingrédients

- 2 pâtissons
- 100 g de lait de coco
- 1 c à soupe de curcuma
- sel, poivre
- 400 + 200 g d'eau

## Préparation :

- éplucher les pâtissons puis découper la chair en cubes
- mettre dans le bol, les 800 g de pâtissons, le lait de coco, le curcuma, le sel, le poivre et 400 g d'eau
- cuire 18 minutes à 120°C à vitesse 1
- puis mixer 45 secondes à vitesse 10
- ajouter 200 g d'eau, rectifier l'assaisonnement
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*