Velouté de butternut au gingembre

La douceur de la courge butternut relevée par une pointe de gingembre frais. Un velouté soyeux, parfait pour les soirées fraîches.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 g de courge butternut épluchée
- 1 oignon
- 15 g de gingembre frais
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 100 ml de lait de coco

Préparation

1. Couper la courge en cubes de 3 cm.
2. Mettre l'oignon, le gingembre épluché et l'huile dans le bol et hacher.
   6 sec / vitesse 6
3. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter la courge, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le lait de coco et mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Servir avec des graines de courge.

Le conseil de Tiha
Congèle le gingembre : il se râpe plus facilement et se conserve des mois.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.