Velouté de patate douce et lait de coco

Un velouté orange vif, sucré-salé et parfumé au curry doux. Le lait de coco lui donne un onctueux exotique et une jolie couleur.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 g de patates douces
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à café de curry doux
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 ml de lait de coco

Préparation

1. Éplucher les patates douces et les couper en dés.
2. Mettre l'oignon et l'huile dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Faire revenir avec le curry.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter les patates douces, 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 de la coriandre fraîche.

Le conseil de Tiha
Ajoute le jus d'un demi-citron vert au moment de servir : il équilibre la douceur.

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