

VELOUTE POTIRON COCO GINGEMBRE

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 30 min



1 kg de potiron (ou potimarron) soit 500 g de purée
200 ml de lait de coco
1 petit morceau de gingembre frais (de la taille d'une noix)
1 cube de bouillon de volaille
1 oignon
1 grosse ou 2 petites gousses d'ail
huile d'olive

- 1 Couper la chair du potiron en gros cubes et les faire rôtir à four chaud (200°C - thermostat 6-7) pendant 15-20 min avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (pour donner un goût plus prononcé mais aussi pour réduire le temps de cuisson de la soupe).
- 2 Ou couper le potimarron en 4 et le faire cuire à la vapeur pendant 6 - 8 min : la peau s'enlèvera toute seule.
- 3 Pendant ce temps, faire revenir dans une casserole (celle dans laquelle vous voulez faire mijoter la soupe) oignon + ail + gingembre râpé, dans cet ordre.
- 4 Ajouter le potiron et mixer.
- 5 Dissoudre le cube de bouillon dans 250 ml d'eau bouillante, mélanger au lait de coco et ajouter peu à peu, jusqu'à obtenir la consistance et quantité désirée. Attention, le lait de coco ne doit pas bouillir.
- 6 Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 5-10 minutes.
- 7 Servir avec de la coriandre ciselée.