

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Velouté de butternut au curry et lait de coco



Niveau



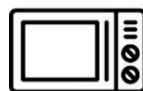
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



20 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

#### Chez Panier des champs :

- 1 butternut (750g de chair)
- 1 oignon
- 1 cs d'huile d'olive

#### En épicerie :

- 40 cl de lait de coco
- 35 cl de bouillon de volaille
- 1 cs de poudre de curry
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cc de crème
- persil (décoration)



### EN CUISINE !

- Coupez la courge en rondelles de 2 cm environ, retirez la peau et les graines, puis coupez les rondelles en cubes de taille homogène.
- Epluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte puis faites blondir l'oignon 2 min.
- Ajoutez les cubes de butternut, le lait de coco, le bouillon de volaille, la poudre de curry puis mélangez et portez à ébullition. Laissez cuire 20 min à très faible ébullition.
- Mixez au blender.
- Servez dans un bol, saupoudrez d'une pincée de piment d'Espelette. Ajoutez une touche de crème, un brin de persil et savourez !