

Velouté Butternut façon asiatique



Pour le velouté, il vous faut :

- 1,2 kg de courge butternut
- 80 cl de lait de coco
- 10 cl de bouillon de légumes
- persil
- pâte de curry vert (France Asia)
- gingembre
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Couper la courge en gros morceaux et enlever les graines.

Mettre le tout dans une casserole avec le bouillon et le lait de coco. Le liquide doit tout juste dépasser le niveau de la Butternut.

Laisser cuire à couvert, jusqu'à ce que les morceaux de courges se détachent.

Ajouter le persil coupé et la pâte de curry, le gingembre, sel et poivre.

Puis, passer le tout au mixer.