

Velouté de butternut au lait de coco et curry

- 1 courge butternut (en cubes pelés et lavés)
- 1 oignon
- 40 cl de lait de coco
- 35 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- Epluchez l'oignon et ciselez-le.
- Versez l'huile dans une cocotte.
- Quand elle est chaude, faites-y blondir l'oignon ciselé 2 minutes puis ajoutez les cubes de butternut.
- Mouillez avec le lait de coco et le bouillon de volaille.
- Ajoutez la poudre de curry, mélangez et portez à ébullition.
- Laissez cuire 20 minutes, à très faible ébullition.
- Mixez