



Velouté de patates douces au curry

- Préparation 15 min
- Cuisson 25 min
- Personnes 4
- Niveau facile

Ingrédients

500g de patates douces

1 oignon

1 gousse d'ail

400ml de lait de coco

500ml de bouillon de légumes

1 c.à.c de curry en poudre

Huile d'olive, sel, poivre

Préparation

Épluchez et coupez les patates douces en morceaux.

- Émincez l'oignon et l'ail.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive.
- Ajoutez les patates douces, le curry, le bouillon et le lait de coco.
- Laissez mijoter 20 minutes.
- Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Assaisonnez et servez avec de la coriandre fraîche ciselée.
- Ce velouté se conserve très bien au réfrigérateur ou peut être congelé.