

Velouté de patates douces, curry, lait de coco

Pour 4 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
LEGUMES				Préparation et cuisson : 45 min * Laver et couper le poireau en rondelles ; éplucher et émincer l'oignon ; éplucher et couper les patates en gros dés.
patates douces	Kg	0,300		
poireau	U	1,000		
oignon	U	1,000		* Faire revenir l'oignon et le poireau dans l'huile d'olive ; ajouter les patates.
EPICERIE				* Diluer le cube dans un litre d'eau bouillante et verser sur les légumes. Poivrer.
lait de coco	Cl	20,000		
curry en poudre				* Laisser cuire doucement pendant 30 min.
huile d'olive	cui sou	2,000		
bouillon de volaille	U	1,000		* Ajouter le lait de coco et 3 pincées de curry en poudre. * Mixer finement et servir bien chaud en accompagnant éventuellement de petits croûtons.
poivre	PM			