

## Velouté de courge butternut au lait de coco



Entrée **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Le temps se rafraîchit et une bonne soupe au menu du soir est appréciée. Je suis sûre que ce velouté coloré qui sent l'automne, saura séduire vos papilles.*

### Ingrédients

- 2 courges butternut
- 3 poireaux
- 1 brique de lait de coco
- 1 oignon
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- 1 pincée de curry

### Préparation

- 1 Peler l'oignon et le couper en lamelles. Le faire revenir dans une cocotte avec de l'huile d'olive pendant quelques minutes.
- 2 Peler la courge, l'évider et la couper en cubes. Préparer les poireaux et les couper en morceaux.
- 3 Mettre les dés de courge et les morceaux de poireaux dans la cocotte. Ajouter la brique de lait de coco, la pincée de curry et un peu d'eau. Saler, poivrer. Laisser cuire une vingtaines de minutes.
- 4 Mixer et si nécessaire, ajouter un peu d'eau pour obtenir la consistance désirée. Servir aussitôt.
- 5 Cette soupe au lait de coco peut se réchauffer à feu très doux.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

