

## Velouté de butternut, lait de coco et curry

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **4** (1.75€/pers.)

Temps de préparation : **15mn**

Temps de cuisson : **25mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Un délicieux velouté de butternut, sublimé par le lait de coco et le curry, relevé par le piment d'espelette, avec la touche finale de coriandre : réconfortant et un peu exotique, vous allez adorer.

### Ingrédients :

- **1 pièce** de Butternut
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **4 brin** de Coriandre frais
- **1 pincée** de Piment d'Espelette
- **400 ml** de Lait de coco
- **1 c à s** de Curry en poudre
- **1 pièce** de Bouillon de poule



### Etales de préparation :

- 1** Mise en place :  
Taillez le butternut en cube, vous pouvez laisser la peau.  
Epluchez l'oignon et ciselez-le.  
Faites diluer le cube de volaille dans environ 35 cl d'eau bouillante.
- 2** Versez l'huile dans une cocotte. Quand elle est chaude, faites-y blondir l'oignon ciselé 2 minutes puis ajoutez les cubes de butternut.
- 3** Rajoutez le lait de coco ainsi que le bouillon de volaille.
- 4** Ajoutez la poudre de curry, mélangez et portez à ébullition.  
Laissez cuire 20 minutes, à très faible ébullition.  
Vérifiez la cuisson de la courge, les morceaux doivent être tendres.

Mixez au blender.

- 5 Servez.  
Saupoudrez la soupe d'une pincée de piment d'Espelette, et rajoutez quelques feuilles de coriandre.  
Vous pouvez aussi rajouter de la noix de coco râpée.