

# **VELOUTÉ EXOTIQUE AU POTIMARRON**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE REVENIR **1 OIGNON** DANS **2 CS D'HUILE D'OLIVE**, Y AJOUTER **1 POTIMARRON** (ADAPTER LA TAILLE AU NOMBRE DE PERSONNES) COUPÉ EN MORCEAUX, UN **MORCEAU DE COURGETTE** (FACULTATIF)

AJOUTER :

**1 BOITE DE LAIT DE COCO**

**1 CS DE CURRY**

**1 CC DE GINGEMBRE (OU UN PETIT MORCEAU CRU RÂPÉ)**

**SEL – POIVRE**

**EAU À HAUTEUR**

**ET LAISSER MIJOTER PENDANT 30 MIN**

**MIXER TRÈS FINEMENT ET SERVIR AVEC UN TRAIT DE CRÈME FRAÎCHE**