

# Recette de velouté de patate douce-carotte au de lait coco

## ***Ingrédients (pour 4 personnes)***

- 1 patate douce de taille moyenne
- 3 à 4 carottes
- 1 oignon
- 40 cl de lait de coco (du commerce équitable de préférence!)
- 40 cl de bouillon de légumes
- 1 c à c de curcuma
- Quelques noisettes grillées
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette



## ***Préparation***

1. Peler la patate douce et les carottes. Les laver et les couper en cubes.
2. Eplucher et ciseler l'oignon.
3. Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive à chauffer. Déposer l'oignon ciselé dans la cocotte et le dorer.
4. Ajouter les cubes de légumes puis verser le lait de coco et le bouillon de légumes. Ajouter le curcuma, remuer et laisser cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Mixer le velouté au blender
6. Concasser les noisettes et ciseler la ciboulette.
7. Parsemer de noisettes concassées et de ciboulette ciselée juste avant de servir.

## ***Astuce saveur***

Customisez ce velouté exotique selon votre goût en ajoutant : de la coriandre fraîche

ciselée, des zestes d'orange, des amandes effilées grillées, du gingembre frais râpé, des crevettes grillées, des dés de mangue, de la cive ciselée, du piment, etc.