

# Velouté de Butternut au lait de Coco



## Ingrédients pour 6/8 personnes:

1kg de chair de Butternut  
1 gros oignon  
1 branche de céleri  
1 grosse pomme de terre  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
40cl de lait de coco (1 boîte)  
1 cuillère à café de curry rouge  
2 cuillères à café de sel  
60cl d'eau

## Préparation:

- Eplucher l'oignon, la courge et la pomme de terre. Emincer l'oignon, couper la courge et la pomme de terre en morceaux. Emincer la branche de céleri.
- Faire suer l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les légumes et le curry rouge. Faire revenir le tout une dizaine de minutes à feu moyen (sans prendre coloration). Saler.
- Verser le lait de coco et l'eau sur les légumes. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux. Mixer finement au blender ou à l'aide d'un mixeur. Rectifier l'assaisonnement si besoin.