

Velouté de courge muscade, citronnelle, lait de coco

Ingrédients pour 2 personnes :

750 g de courge muscade
1 tige de citronnelle
1 oignon
30 g de beurre
Sel, poivre
100 ml de lait de coco

Préparation :

Peler et couper la courges en petits cubes.
Peler et couper l'oignon en brunoise.
Couper la citronnelle en tronçons.
Faire fondre le beurre dans une sauteuse, y ajouter les cubes de courge et l'oignon, faire revenir à feu moyen 10 minutes en remuant souvent.
Saler, poivrer, ajouter la citronnelle, couvrir, laisser cuire 20 minutes à feu doux.
Retirer les tronçons de citronnelle, ajouter le lait de coco.
Mixer finement avec le mixer plongeant .
Rectifier l'assaisonnement.
Déguster chaud.