

Velouté de patates douces au gingembre

Ingrédients :

800 gr de patates douces	¾ de litre de fond de volaille
1 oignon	12 cl de crème fraîche
2 càs d'huile d'olive	1 càs de sirop de canne
1 gousse d'ail	2 citrons verts
2 cm de racine de gingembre	2 piments oiseaux
½ càc de cannelle	Gros sel

Préparation:

Éplucher les patates douces et les couper en gros morceaux.

Les faire cuire 10 minutes sous pression.

Les passer immédiatement au moulin à légumes (grille moyenne) et réserver.

Hacher l'ail et émincer l'oignon.

Peler la racine de gingembre et passer à la râpe fine.

Presser deux citrons verts et réserver.

Dans un mortier écraser les piments oiseaux avec un peu de gros sel jusqu'à obtenir une poudre.

Dans une casserole faire revenir l'oignon haché dans 2 càs d'huile d'olive sans laisser colorer.

Ajouter l'ail écrasé, laisser revenir une minute.

Ajouter alors le gingembre et la cannelle. Baisser le feu et laisser ainsi à feu doux 3 à 4 minutes.

Ajouter la purée de patates douces et délayer avec le fond de volaille.

Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux 10 minutes.

Ajouter enfin 12 cl de crème fraîche, 1 càs de sirop de canne, la poudre de piments et le jus de citron vert.

Passer au mixer et rectifier l'assaisonnement.

<http://deliceyes.over-blog.org>