



Velouté de patate douce au curry, citronnelle et lait de coco

By Thomas MORIN

Ingrédients pour 6 personnes :

- 800 g de patates douces
- Deux. Oignons doux
- Un demi-litre de fond de volaille
- Un bulbe de citronnelle
- 25 cl de crème de coco épaisse
- 25 g de beurre
- Deux Cuillères à soupe de curry en poudre
- Sel, poivre

Préparation :

- Éplucher et tailler les patates douces grossièrement en cube.
- Faites de même pour les oignons.
- Les mettre à cuire dans une cocotte en fonte ou une grosse casserole avec le beurre.
- Ajouter le bâton de citronnelle entier, que vous aurez au préalable écrasé pour en exalter le parfum. Surtout ne pas faire de morceaux avec celle-ci.
- Couvrir la cocotte et faites cuire à feu très doux. Cela ne doit pas colorer. Le Légume doit cuire dans son propre jus pour en exalter toute la quintessence de son goût. Mélanger de temps en temps .
- Lorsque les oignons et la patate douce sont bien cuits, ils doivent s'écraser et l'oignon ne doit plus être croquant mais fondant. Incorporer la crème de coco, puis le fond de Volaille. Faites cuire pendant 30 minutes à feu doux.
- Retirer le bâton de citronnelle et mixer le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender.