

LA RECETTE *du* LUNDI



*velouté de patates douces au curry doux du comptoir
& lait de coco*

velouté



INGRÉDIENTS

- 700 g de patates douces
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de curry doux du Comptoir
- 1 c. à café de sel fumé du Comptoir
- Poivre de Madagascar du Comptoir
- 20 cl de lait de coco du Comptoir
- 1 c. à soupe d'huile d'olive Papillon du Comptoir
- 700 ml d'eau ou bouillon léger
- Option topping : graines de courge, un filet d'huile, herbes (Comptoir)



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- Épluche les patates douces et coupe-les en gros dés.
- Dans une casserole chaude, fais revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile.
- Ajoute l'ail haché, puis le curry doux pour le torréfier 30 secondes.
- Ajoute les patates douces + eau/bouillon.
- Sale avec le sel fumé, poivre, puis laisse cuire 15 minutes jusqu'à ce que les patates soient tendres.
- Mixe avec le lait de coco → tu ajustes la texture selon l'épaisseur voulue.
- Goûte et rectifie : un peu de curry, un peu de sel fumé si besoin.

Serre chaud avec :

- Une cuillère de lait de coco
- Quelques graines
- Un filet d'huile du Comptoir (si souhaité)