SOUPE DE POTIMARRON*,

gingembre, lait de coco et citron vert

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Potimarron ou butternut 2 Kg
Oignon jaune 0,400 Kg
Gingembre frais 2 cm
Huile d'olive 0,05 L
Bouillon de volaille ou légumes 1,5 L
Lait de coco ½ L
Citron vert 1 pièce
Coco râpé 0,050 Kg

PROGRESSION

1. **Laver le potimarron*** à l'aide d'une brosse à légumes et le couper en quatre.
2. **Retirer la partie fibreuse** et les graines à l'aide d'une cuillère à soupe, puis couper les quartiers de potimarron* en cubes.
3. **Émincer l'oignon**.
4. **Dans une cocotte, faire revenir à feu doux** dans l'huile d'olive, l'oignon émincé, le gingembre râpé et les morceaux de potimarron.
5. **Mouiller avec le bouillon** et cuire une heure environ.
6. **Mixer et ajouter le lait de coco** et un peu de jus de citron vert. Mixer de nouveau.
7. **Dresser en bol**. Râper dessus un peu de citron vert et saupoudrer de coco râpé.

** Le potimarron peut être remplacé par du butternut. ⚠ le butternut doit être pelé.*

Notes **:**