

Velouté potimarron, coco, gingembre



Pour 6 personnes



10 minutes de préparation



30 minutes de cuisson

Ingrédients

- 1 potimarron
- 1 échalote
- 2 c à café de gingembre râpé
- 6 c. à soupe de crème de coco
- Sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
- Salade de fleurs

Outils

- Cook Expert
- Couteau
- Planche à découper

Préparation

- Peler et couper le potimarron en morceaux. Emincer l'échalote au robot en utilisant la mini cuve, 20s V12 sans chauffer.
- Mettre dans la cuve du Cook Expert, l'huile, l'échalote et le potimarron, programme Expert, 5 mn, V 2A, 100°.
- A la fin du programme ajouter le gingembre, du sel, du poivre et mettre de l'eau jusqu'au niveau maximum.
- Programmer le Cook Expert sur Soupe veloutée.
- Au moment de servir, mettre une cuillère de crème de coco par assiette et saupoudrer de salade de fleurs.