

## Velouté de patate douce, carotte et coco :

**Portions :** 4

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 35 minutes

- 1 patate douce de taille moyenne
- 4 carottes
- 1 oignon
- Quelques brins de ciboulette
- 40 cl de lait de coco
- 40 cl de bouillon de légumes
- Quelques noisettes grillées
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 filet d'huile d'olive



- Peler les carottes et la patate douce. Les laver et les couper en cubes. Éplucher l'oignon et le ciseler.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Déposer l'oignon ciselé et le faire dorer pendant quelques minutes.
- Ajouter les cubes de légumes puis verser le lait de coco et le bouillon de légumes. Ajouter le curcuma, remuer et laisser cuire pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Concasser les noisettes. Laver la ciboulette, la sécher et la ciseler.
- Mixer le velouté au blender puis parsemer de noisettes concassées et de ciboulette ciselée juste avant de servir dans les bols.