

# Crème de patates douces au lait de coco

## **Ingrédients**(pour 4 personnes)

500g de patates douces

40cl de lait de coco

2 carottes

1 oignon

2c à soupe d'huile d'olive

2 c a soupe de noisettes mondées

1c a café de curcuma

3 brins de ciboulette

40 cl de bouillon de légumes

Sel poivre

## **Préparation**

1)Pelez et hachez l'oignon,puis faites-le colorer 3mn à feu vif dans une grande casserole avec l'huile. Épluchez les patates et les carottes,puis coupez-les en cube.

2)Ajoutez dans la casserole les cubes de légumes,le lait de coco,le bouillon,et le curcuma.Salez poivrez et laissez mijoter 25mn à couvert.Pendant ce temps torréfiez les noisettes à sec 2mn dans une poêle à feu vif,puis laissez-les refroidir et concassez-les.Rincez,séchez et ciselez la ciboulette.

3)Rectifiez l'assaisonnement de la crème et répartissez-la dans des bols de service.Parsemez de ciboulette et d'éclats de noisettes grillées.

**1 recette par personne**

## **Matériel**

**1 grande casserole 1 poêle**

**1 couvercle pour la casserole**