

Soupe de patates douce

Ingrédients : pour 4 personnes

1kg de patates douces

1 cube de bouillon de légumes

1 gousse d'ail

2 c.a.s de farine de châtaigne

1l d'eau à 90/95°C

250ml de lait de coco

Sel

Préparation :

- 1) Lavez et épluchez les patates douces et les cuire 20/25mn à l'eau
- 2) Dans un récipient en verre si possible placez un cube de bouillon de légumes, l'ail dégermé et haché et la farine de châtaigne.
- 3) Versez l'eau chaude sur les ingrédients et laissez infuser 5mn ;
- 4) Une fois cuite mixez les patates jusqu'à l'obtention d'un velouté bien homogène, ajoutez le lait de coco, salez et mixer à nouveau.
- 5) Au moment de servir je vous conseille d'ajouter un filet d'huile de noisette et quelques graines de courge grillées à sec.

C'est un délice !!!!!!!!!!!!!!!