Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème de potirons au coco et au curry vert

Ingrédients

500g de potiron, 40cl de lait de coco, 1càc de pâte de curry vert, huile d'arachide, Cumin de grains, 1/2 bouquet de coriandre, Sel, Sucre

Préparation

Détailler le potiron en dés et ciseler la coriandre. Faire griller les grains de cumin à sec. Réserver.
Dans un poêlon, réveiller le curry vert en le faisant revenir dans un peu d'huile d'arachide. Verser 1/4 du lait de coco et le faire cuire jusqu'à obtenir une texture huileuse. Ajouter les dés de potiron et y incorporer la crème de curry. Couvrir de lait de coco et laisser cuire une vingtaine de minutes.
Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeur et saler et sucrer. Servir dans un bol et garnir avec quelques graines de cumin et quelques pluches de coriandre.

Notes :