

Velouté de courge musquée au lait de coco et curry



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour 8 personnes :

3.6 kg de courge musquée

1 beau bouquet de persil plat

2.4 l de lait de coco

50 cl de bouillon de légumes

curry

sel et poivre

Préparation:

Faire cuire la courge pelée et coupée en morceaux dans le lait de coco et le bouillon de légumes avec le curry, les queues de persil ficelées entre elles, sel et poivre.

Cuire 30 min à couvert et retirer le persil avant de mixer.

Ciseler les feuilles de persil et saupoudrer les assiettes avant de servir.

Recette originale du Chef Célie Chimbault

Site internet : www.celiedelice.fr