

## VELOUTE DE COURGE MUSQUEE



PREPARATION : 10 MIN

CUISSON : 20 MIN

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1kg de courge musquée ; 20cl de lait de coco ; 35cl d'eau ;  
Bouillon de légumes ; gingembre, sel, poivre

### PREPARATION :

- Retirer la peau de la courge, et couper la en dés.
- Dans une grande casserole, déposer les cubes de courge, le bouillon émietté, le gingembre râpé, et la citronnelle nouée au préalable dans une mousseline (comme les sachets de thé, à défaut mis dans l'eau mais il faudra les retirer à la cuillère), puis recouvrir d'eau.

Mixer (mixeur plongeant ou blender), ajouter le lait de coco. Réchauffer le velouté 5 minutes sur feu moyen. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire de sel et poivre.

**BONNE DEGUSTATION !**