

Velouté de potiron à la crème de gingembre et au lait de coco

Préparation : 15 mn - Cuisson : 20 mn - 4 à 6 personnes

Recette d'une douceur extrême qui allie subtilement les saveurs du potiron avec des parfums venus des îles



Ingrédients :

- 1 potiron (environ 600 g de chair)
- 1 c.à s. bombée de Crème de gingembre Le Voyage de Mamabé
- 2 échalotes
- 30 cl de lait de coco
- 20 cl d'eau
- 1 c.à s. d'huile d'olive vierge extra
- 1 c.à s. d'huile
- Sel, poivre du moulin
- Pour la décoration : quelques brins de ciboulette, copeaux de noix de coco

Préparation :

Éplucher le potiron, enlever les graines et couper en gros cubes. Éplucher et émincer les échalotes. Les faire revenir à feu vif dans une cocotte avec 1 c.à s. d'huile d'olive. Quand elles sont bien dorées, baisser le feu, ajouter l'eau pour déglacer. Ajouter le potiron et la Crème de gingembre Le Voyage de Mamabé. Saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 20 mn (rajouter de l'eau si nécessaire). Sortir du feu. Verser le lait de coco et mixer pour obtenir une texture veloutée et soyeuse.

Les astuces de Mamabé :

- Verser dans des verrines transparentes pour profiter de cette belle couleur orange.
- Décorer de copeaux frais ou secs de noix de coco et de brins de ciboulette croisés.