

Velouté de potiron au gingembre, coco et châtaignes

Par La rédaction de Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	30 min

Régál
Nature

Catégories : Entrées, C'est la saison, Epices & condiments, Idée repas saine et gourmande, Légumes, Plats

Vous aimez les soupes de courge en automne ?
Testez notre version originale de la recette traditionnelle du velouté de potiron, cuisinée ici avec des saveurs d'ailleurs : crème de noix de coco, gingembre et coriandre fraîche. Un régal pour toute la famille !

Pour 4 personnes

Ingrédients

800 g Potiron
200 g Châtaignes cuites au naturel en boîte
1 botte Coriandre
3 cm Gingembre frais
1 Oignon
20 g Beurre
2 L Bouillon de volaille
20 cl Crème de coco
Sel et poivre du moulin

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de velouté** en pelant et en retirant le coeur du **potiron**. Coupez-le en gros morceaux et réservez-en un tiers que vous coupez en petits cubes de 1 cm de côté.
- 2 Portez à ébullition le **bouillon** avec la moitié du **gingembre** pelé et coupé en morceaux. Plongez-y les gros cubes de potiron et laissez cuire 15 à 20 min. Sortez-les avec une écumoire et mixez-les avec la **crème de coco** en ajoutant un peu de bouillon de cuisson si nécessaire. Rectifiez l'assaisonnement et transvasez dans une casserole.
- 3 Plongez les petits cubes de potiron dans le bouillon et faites-les cuire 5 min. Égouttez-les et placez-les dans le velouté.
- 4 Dans une sauteuse, faites griller l'**oignon** pelé et émincé dans le **beurre** avec les **châtaignes** et le reste de gingembre pelé et taillé en lamelles. Assaisonnez bien.
- 5 Servez le velouté bien chaud, garni de châtaignes bien grillées et parsemé de feuilles de coriandre.

Si vous avez aimé notre velouté de potiron au gingembre, coco et châtaignes...