

## Velouté de potiron au gingembre, coco et châtaignes

Par La rédaction de Régal



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

**Régal**  
Nature

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

You 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

### Ingédients

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...