

Potage de patate douce au lait de coco et au gingembre



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🌿 céleri

Potage velouté de patate douce et carotte au lait de coco, parfumé au gingembre et à la cardamome. Un potage doux et réconfortant, relevé par les notes épicées du gingembre.

France

INGRÉDIENTS

☐ blanc de poireau, <i>émincé</i>	1	☐ gingembre	1 càc
☐ branche de céleri, <i>émincée</i>	1	☐ cardamome	1 càc
☐ patates douces, <i>en morceaux</i>	250 g	☐ bouillon de légumes	
☐ carotte, <i>en morceaux</i>	1	☐ lait de coco	250 ml

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire revenir le *blanc de poireau* et la *branche de céleri*.
2. Ajouter les *patates douces*, la *carotte*, le *gingembre* et la *cardamome*.
3. Bien remuer et mouiller avec le *bouillon de légumes* et le *lait de coco*.
4. Laisser cuire et écraser dès la cuisson des aliments.