

VELOUTE TOMATE, CITRONNELLE & LAIT DE COCO

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min



2 boîtes de 400 g de tomates pelées au naturel

4 oignons nouveaux

2 ou 3 bâtons de citronnelle

20 g de racine de gingembre

1 échalote

1 gousse d'ail

1 piment oiseau (ou piment de Cayenne)

1/2 l de bouillon de volaille 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 petite boîte de lait de coco soit 165 ml 2 cuillères à soupe de crème fraîche

1/2 botte de coriandre

1 botte de ciboulette

poivre du moulin

- 1 Ciseler finement les bâtons de citronnelle. Réserver.
- 2 Hacher les oignons, l'ail, l'échalote et le gingembre. Piler le piment oiseau.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte pour y faire revenir la citronnelle, les oignons, l'ail, l'échalote et le piment oiseau pendant 5 min.
- 4 Puis verser le bouillon et faire cuire à petit frémissements pendant 20 min.
- 5 Mixer (avec le mixeur plongeant).
- 6 Incorporer le lait de coco, saupoudrer de ciboulette et de coriandre ciselées.
- 7 Servir avec une cuillère de crème fraîche.