

Velouté de poireaux au lait de coco



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 poireaux
- 2 petites pommes de terre (ou une grosse)
- 1/2 oignon jaune
- 125ml de lait de coco
- du sel et du poivre



Rincez les poireaux et coupez-les en rondelles.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Épluchez et émincez le demi oignon.

Mettez les légumes dans une casserole et recouvrez d'eau (environ 2 cm au dessus des légumes).

Vous pouvez ajuster la quantité d'eau en fonction de la texture souhaitée. Ajoutez le sel, le poivre et le lait de coco.

Faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes.

Si besoin, rajoutez de l'eau pendant la cuisson.

Lorsque votre soupe est cuite, mixez-la avec un blender ou un mixeur plongeant.

Là encore, à vous de choisir si vous souhaitez une soupe bien lisse ou avec des morceaux (personnellement, je préfère lorsqu'il reste des morceaux).

Servez bien chaud.