

# Velouté de citrouille

## Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 carotte en dés
- 2 pommes de terre en dés
- 5 tasses de citrouille en dés
- 5 tasses de bouillon de légumes
- 1 c. à thé de curcuma moulu
- Sel et poivre
- ½ tasse de lait de coco

## Préparation

1. Dans une casserole, faire dorer l'oignon et l'ail dans l'huile à feu moyen.
2. Ajouter la carotte, les pommes de terre, la citrouille, le bouillon et le curcuma.
3. Saler et poivrer.
4. Amener à ébullition à feu vif. Couvrir, réduire le feu et laisser mijoter environ 30 minutes.
5. Réduire le mélange en purée au robot culinaire.
6. Verser dans une casserole et ajouter le lait de coco. Réchauffer et servir.