**Velouté de patate douce**

**Temps de préparation** : 10 minutes

**Temps de cuisson** : 30 minutes

**Ingrédients** (pour 6 personnes) :

- 1 cuillère à soupe d'huile (neutre)

- 1 gros oignon coupé en fines tranches (rouge c'est mieux, blanc fait aussi l'affaire)

- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé (pas en poudre, c'est important pour le goût)

- 4 gousses d'ail écrasées

- 1 cuillère à soupe de curry en poudre (j'ai un faible pour le madras, n'importe lequel fait aussi l'affaire)

- 1 kg de patates douces pelées et coupées en petits cubes

- 1 L de bouillon de volaille

- 40 cl de lait de coco

- 1 petite poignée de coriandre fraîche ciselée

- Des petits croûtons (facultatifs)

**Préparation de la recette** :

Faire revenir l'oignon quelques minutes dans l'huile.

Ajouter l'ail, le gingembre et la poudre de curry. Remuer.

Mettre les morceaux de patates douces dans ce mélange.

Verser le bouillon.

Porter à ébullition puis laisser mijoter à couvert pendant 20 à 30 min (jusqu'à ce que les patates soient cuites,

vérifier avec la pointe d'un couteau).

Enlever la casserole du feu.

Laisser un peu refroidir.

Mixer.

Remettre sur le feu.

Mettre le lait de coco et ajouter la coriandre ciselée