



Velouté de courge à la pomme Pink Lady® rôtie

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pomme Pink Lady®
- 1 courge butternut (d'environ 750 g)
- 1 oignon jaune
- 3 cm de gingembre frais
- 1 c. à café de curry
- 4 c. à soupe de lait de coco
- huile d'olive
- sel, poivre

1. Éplucher et vider la courge butternut. La couper en gros dés.
2. Éplucher et émincer l'oignon.
3. Couper la pomme en dés en enlevant préalablement le trognon.
4. Dans une grosse casserole, faire revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les cubes de courge, les morceaux de pomme, le curry et le gingembre. Saler, poivrer et laisser revenir quelques minutes.
5. Couvrir à hauteur et laisser cuire pendant 20 minutes.
6. Mixer la soupe et rectifier l'assaisonnement si besoin.
7. Servir le velouté avec un filet d'huile d'olive et un filet de lait de coco.