

Velouté de patates douces et chantilly coco



- 1 kg de patates douces
 - 1 oignon
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 50 cl de bouillon de volaille
 - 30 cl de crème de coco
 - épices : cumin, massalé ou curry
 - Mousse de coco : 20 cl de crème de coco, gingembre frais de préférence
- Chauffez la crème de coco avec le gingembre râpé. Laissez infuser et refroidir. Filtrez et versez dans le siphon. Ajoutez la cartouche de gaz en maintenant la tête vers le bas, secouez le siphon et réserver au frais.

Au Cook'in: Mettre dans le bol du robot, l'oignon coupé en 4 et mixez 10 sec vit6. Versez l'huile d'olive et faites revenir 2mn 80° vit"S" ou 1. Pelez les patates douces et coupez-les en gros cubes. Mixez-lez quelques secondes après les avoir mis dans le bol du robot. Versez le bouillon et la crème de coco. Assaisonnez de sel poivre et épices. Faites cuire 20mn à 110° vit 2. À la fin de la cuisson, enlevez un peu de bouillon éventuellement. Ôtez le gobelet plastique, posez le panier inox à l'envers sur le couvercle et mixez vit 5 puis appuyez sur turbo plusieurs fois afin d'obtenir le velouté souhaité en rajoutant plus ou moins du bouillon réservé.

À la casserole : Epluchez l'oignon et les patates douces. Faites revenir l'oignon après l'avoir émincé dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les patates douces coupées en morceaux, versez le bouillon de volaille et les 30 cl de crème de coco, assaisonnez. Faites cuire doucement 20 à 30 mn. Mixez le tout en enlevant éventuellement un peu de bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.

Servez chaud avec un peu de chantilly au gingembre. Décorez avec quelques cacahuètes grillées.

Le Flo des saveurs Février 2016