

Velouté de patate douce au lait de coco et épices



Pour 2 personnes

- 1 patate douce (375g)
- 20cl de lait de coco
- 2 cs d’huile d’olive à la vanille
- 1 cs de graines de coriandre
- 1 cs de gingembre en poudre
- 1 cc de graines de moutarde
- 1 cc de graines de cumin
- 1 cc de cardamome en poudre
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cs de noix de cajou

Préchauffer le four à 160°C.

Éplucher la patate douce et couper à la mandoline une dizaine de tranches.

Huiler les tranches et les mettre sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Ajouter quelques noix de cajou à la plaque.

Enfourner pour 40mn de cuisson. Retourner à mi-cuisson. Les tranches ne doivent pas noircir, juste brunir légèrement. Si les noix de cajou colorent trop vite, les sortir avant la fin du temps.

Pendant ce temps, couper le reste de la patate douce en cubes. Couvrir avec de l’eau.

Cuire pendant 20 mn, jusqu’à ce que les cubes soient bien tendres.

Pilonner les épices pour qu’ils soient bien moulus.

Lorsque la patate douce est cuite, mettre les morceaux dans un blender.

Ajouter le lait de coco, les épices, et 5 cl d’eau de cuisson.

Mixer. Si la texture est trop épaisse, ajouter un peu d’eau de cuisson.

Décorer des chips de patate douce et des noix de cajou. Déguster bien chaud.