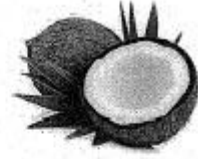




Coco Câlina...



Ingrédients :

- 750gr de Butternut
- 1 oignon
- 20cl de crème de coco
- 20cl de lait de coco
- 35cl de bouillon de volaille
- 1 càs de poudre de curry
- 1 càs d'huile d'olive
- Du piment doux

Préparation de la recette :

- Eplucher la courge, la laver et la couper en dés
- Eplucher et ciseler l'oignon
- Faire revenir l'oignon puis la courge dans l'huile d'olive
- Mouiller avec la crème, le lait de coco, et le bouillon de volaille
- Ajouter le curry
- Mélanger et porter à ébullition
- Cuire 20 minutes à feu doux
- Mixer, saler et poivrer
- Servir avec une pincée de piment doux puis déguster