

Velouté de PATATE DOUCE exotique

*Testé et approuvé par les habitants du centre social Village 2
lors du « Challenge Cuisine » du 3 décembre 2014*

Ingrédients: 4 personnes

- 600g patates douces
- 1 échalote
- 75cl bouillon de légumes
- 25cl de lait de coco
- 8 crevettes
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c.à.c de gingembre moulu
- jus d'1/2 citron vert.
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparation

Mélanger le jus d'un citron vert, une cuillère à soupe d'huile d'olive, l'ail, le gingembre, et le piment hachés, et y mettre les crevettes préalablement décortiquées à mariner 1h.

Pendant ce temps, peler et couper la patate douce en morceaux et émincer une échalote. Faire revenir le tout dans une grande casserole avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 3-4 minutes. Ajouter le bouillon de légumes et laisser frémir 15 à 20 minutes. Mixer et ajouter le lait de coco.

Dans une poêle, cuire les crevettes dans leur marinade pendant 4-5minutes afin qu'elles soient légèrement dorées. Servir les veloutés en déposant 2 crevettes sur chacun.