



4 personnes



10 minutes



30 minutes

## Velouté de potiron au lait de coco

1- Epluchez le potiron et les carottes et découpez-les en gros dés. Placez-les dans une casserole et recouvrez d'eau.

2- Ajoutez le cube de bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter 15 minutes.

3- Ajoutez le lait de coco et le tabasco, puis mixez le velouté.

500g de potiron

1 cube de bouillon de légumes

2 carottes

Quelques gouttes de tabasco

10cl de lait de coco