

Velouté carottes, lait de coco sur lit de prunes



Ingrédients pour 4 : 200g de poireaux, 300 g de carottes, 50 g de beurre, 30 cl de lait de coco, 30 cl de lait entier, 30 g de coriandre fraîche, sel, 4 g de curry, 100 g de prunes rouges, 10 g sucre, coriandre

Laver les poireaux. Enlever le vert, couper les blancs et les émincer. Les faire suer dans le beurre.

Eplucher les carottes, les couper en rondelles. Les ajouter aux poireaux et les faire suer sans colorations pendant 2 mn environ. Ajouter le lait de coco et le lait, saler, ajouter le curry et cuire 45 mn environ tout en remuant.

Mixer. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Décorer avec des sommités de coriandre.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)