



POTAGE DE LA JAMAÏQUE A LA COURGE ET NOIX DE COCO

Ingrédients pour 6 personnes :

- 800 g de chair de courge
- 1 oignon moyen
- 1 petit piment rouge
- 3 pommes de terre moyennes
- 2 c.à c. de gingembre râpé
- 1 bâton de lemon-grass (citronnelle)
- 6 dl de bouillon de légumes
- 5 dl de lait de coco
- 1 sachet de curry vert
- 2 c.à s. d'huile d'olive extra vierge
- sel marin, poivre du moulin
- feuilles de coriandre pour la garniture

Recette :

1. Peler l'oignon et le hacher fin. Couper le piment dans le sens de la longueur, éliminer la tige et les graines et couper en fines lanières. Couper la courge en dés. Peler les pommes de terre et les couper en petits dés. Peler le gingembre et le râper fin.
2. Faire revenir oignon, piment et courge dans l'huile d'olive et ajouter pommes de terre, gingembre et lemon-grass. Ajouter le bouillon, porter à ébullition et laisser cuire à petit feu durant 15 à 20 min. Retirer le lemon-grass et passer le potage au mixer.
3. Réchauffer lentement le potage avec le lait de coco et le curry vert (à trop grand feu, le lait de coco floconne). Assaisonner avec sel et poivre.
4. Servir le potage avec une feuille de coriandre comme garniture.