

Velouté de courge butternut, lait de coco, oignons et bacon grillé



1h



Très facile



Bon marché

Par PourDeBon



Découvrez notre nouvelle recette de saison : un velouté de **courge**, lait de coco et bacon grillé. Un régal !

Ingrédients

4 personnes

Pour le velouté

1 courge butternut

1 carotte

2 c. à s. d'huile d'olive

1 pincée de noix de muscade en poudre

Poivre

2 pommes de terre

1 échalote

10 cl de lait de coco

Sel ou sel fin

Pour servir

200 g de lardons

Préparation



Préparation : **30min**



Cuisson : **30min**

1 Pelez les légumes et coupez-les en dés.

Faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive dans une casserole.

2 Ajoutez les dés de légumes et faites-revenir quelques minutes.

Ajoutez de l'eau à hauteur des légumes et salez.

Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

3 Mixez les légumes avec le lait de coco en ajoutant éventuellement de l'eau de cuisson des légumes.

Poivrez, ajoutez la noix de muscade, goûtez et rectifiez éventuellement assaisonnement.

4 Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse et servez avec la soupe.

5 Dégustez bien chaud !