

# De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

---

## Potage de potiron exotique au lait de coco et curry

---

### Ingrédients pour 4 personnes

500g de potiron, 1 blanc de poireau, 1 banane, 2 cm de gingembre frais, 8 dl de bouillon de poule (ou 1,5 cube dissous dans 8 dl d'eau très chaude), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 165 ml de lait de coco, 2 cuillères à café de curry, sel, poivre; pour la présentation, vous pouvez aussi ajouter 1 dl de crème fraîche et 1 peu de curry en poudre.

### Préparation

Coupez le blanc de poireau en rondelles. Pelez et épépinez le potiron, puis détaillez le chair en dé. Coupez la banane en morceaux. Pelez et râpez le morceau de gingembre.

Epicez la crème fraîche de sel, de poivre et d'une pointe de couteau de curry et battez-la à moitié. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. *La crème fraîche au curry apporte une touche raffinée au potage, mais il peut tout aussi bien être servi "nature".*

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y étuver les rondelles de poireau (sans les laisser colorer).

Ajoutez les dés de potiron, les morceaux de banane, le gingembre râpé ainsi que 2 cuillère à café de curry et laissez encore mijoter pendant 5 minutes.

Versez le bouillon de poule et le lait de coco. Laissez bouillir pendant 15 à 20 minutes à feu doux et à couvert.

Mixez finement le potage. Si nécessaire, allongez votre potage en ajoutant un peu d'eau.

Assaisonnez de sel, de poivre et d'encore un peu de curry, si nécessaire. Vous pouvez encore enrichir votre potage en y ajoutant 1/2 dl de sherry.

Servez le potage dans des bols. Garnissez chaque bol de crème fraîche au curry à moitié battue, de manière à recouvrir entièrement le potage. Laissez colorer quelques instants sous le gril et servez immédiatement.